UNOLD®



EISMASCHINE

Bedienungsanleitung

Instructions for use - Notice d´utilisation
Gebruiksaanwijzing - Istruzioni per l'uso
Instrucciones de uso - Návod k obsluze
Instrukcja obsługi

Modell 48879

Impressum:
Bedienungsanleitung Modell 48879
Stand: Mai 2013 /nr



Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-0
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-12
E-Mail info@unold.de
Internet www.unold.de

SERVICE-HOTLINE

Bei Fragen zu den Rezepten und zum Gebrauch des Gerätes können Sie sich direkt an unsere Beraterin Frau Blum wenden:

Montag und Dienstag von 8 bis 12 Uhr und 13 bis 17 Uhr

Rufnummer: 0 18 05/94 18 99*

*derzeit 0,14 EUR/Minute aus dem Festnetz der Deutschen Telekom.
Bei Anrufen aus Mobilfunknetzen und aus dem Ausland (+49 18 05/94 18 99) können abweichende Kosten anfallen. Ab 1.3.2010 Mobilfunkpreis maximal 0,42 EUR/Minute.

Kunden aus Österreich wählen bitte die Nummer +43 (0) 1/8 10 20 39

INHALTSVERZEICHNIS

INHALTSVERZEICHNIS

EINZELTEILE



1 D Motor Art-Nr. 4887901
GB Motor block
F Bloc moteur
NL Aandrijf
I Blocco motore
E Accionamiento
CZ Hnací část
PL Silnik

2 D Transparenter Deckel Art-Nr. 4887902
GB Transparent lid
F Couvercle transparent
NL Transparente deksel
I Coperchio trasparente
E Tapa transparente
CZ Transparentní kryt
PL Przezroczysta pokrywa

3 D Eisbehälter Art-Nr. 887510
GB Ice cream bowl
F Réservoir de glace
NL Ijsreservoir
I Cestello per il gelato
E Recipiente para
CZ Nádoba na zmrzlinu
PL Pojemnik na lody

4 D Mischer Art-Nr. 887504
GB Mixing arm
F Mixeur
NL Roerwerk
I Pala
E Mecanismo agitador
CZ Míchadlo
PL Mieszak

5 D Kompressorgehäuse
GB Compressor housing
F Boîtier du compresseur
NL Compressor behuizing
I Corpo compressore
E Carcasa del compresor
CZ Těleso kompresoru
PL Obudowa sprężarki

6 D Eislöffel
GB Ice ream spoon
F Cuiller pour glace
NL Ijslepel
I Cucchiaio per gelato
E Cuchara para helado
CZ Naběračka na zmrzlinu
PL Łyżka do lodów

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 48879

TECHNISCHE DATEN

Leistung:	135 W, 220-240 V~, 50 Hz
Maße (L/B/H):	Ca. 36,5 x 27,9 x 28,5 cm
Zuleitung:	Ca. 120 cm
Gewicht:	Ca. 8,6 kg
Gehäuse:	Kunststoff weiß/gelb
Ausstattung:	Vollautomatischer, selbstkühlender Kompressor Sahnecremeeis in ca. 60 Minuten Kühlbereich -18 bis -35°C Wahlschalter für Mischen, Gefrieren, Mischen und Gefrieren Entnehmbarer Eisbehälter
Zubehör:	Bedienungsanleitung, Eislöffel

Änderungen und Irrtümer in Ausstattungsmerkmalen, Technik, Farben und Design vorbehalten

SYMBOLERKLÄRUNG



Dieses Symbol kennzeichnet eventuelle Gefahren, die Verletzungen nach sich ziehen können oder zu Schäden am Gerät führen.

FÜR IHRE SICHERHEIT

1. Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor Inbetriebnahme sorgfältig durch und bewahren Sie diese auf.
2. Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen, oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
3. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
4. Gerät nur an Wechselstrom gemäß Typenschild anschließen.
5. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
6. Nach Gebrauch, vor der Reinigung oder bei evtl. Störungen während des Betriebs bitte immer den Netzstecker ziehen.
7. Gerät nie in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eintauchen, die Zuleitung vor Feuchtigkeit schützen.
8. Das Gerät sowie die Einsatzteile sind nicht spülmaschinengeeignet.
9. Stellen Sie das Gerät auf eine freie, ebene Fläche.

10. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt, z. B.
    - Teeküchen in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten,
    - landwirtschaftlichen Betrieben,
    - zur Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels oder sonstigen Beherbergungsbetrieben,
    - in Privatpensionen oder Ferienhäusern.
11. Gerät und Zuleitung aus Sicherheitsgründen nie auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen abstellen oder betreiben.
12. Die Zuleitung vor Gebrauch vollständig abwickeln.
13. Das Kabel darf nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen.
14. Die maximale Füllmenge darf nicht überschritten werden. Der Eisbehälter sollte zu höchstens ¾ gefüllt sein, da sich Eis durch den Gefriervorgang ausdehnt.
15. Füllen Sie die Zutaten für das Eis immer in den entnehmbaren Eisbehälter, nie direkt in die Mulde der Eismaschine.
16. Verwenden Sie das Gerät nie ohne Eisbehälter!
17. Während des Betriebs keine Gegenstände in das laufende Gerät halten und nicht mit der Hand in den Behälter greifen.
18. Entfernen Sie nie den Mischermotor vom Gerät, solange das Gerät noch arbeitet, da sonst der Motor beschädigt werden kann.
19. Benutzen Sie das Gerät nur nach ordnungsgemäßem Zusammenbau.
20. Während des Betriebs müssen die Lüftungsschlitze sowohl am Kompressorgehäuse als auch am Antriebsteil frei sein.
21. Betreiben Sie das Gerät nie mit Zubehör anderer Geräte.
22. Schalten Sie das Gerät nicht mehrmals hintereinander ein und aus, da der Kompressor beschädigt werden kann. Lassen Sie das Gerät mindestens 5 Minuten ruhen, bevor Sie es erneut einschalten.
23. Benutzen Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände im Eisbehälter. Dieser könnte dadurch zerkratzt werden. Verwenden Sie Kunststoff- oder Holzschaber, um das fertige Eis aus dem Behälter zu nehmen.
24. Prüfen Sie regelmäßig Stecker und Zuleitung auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung des Anschlusskabels oder anderer Teile senden Sie das Gerät zur Überprüfung und Reparatur an unseren Kundendienst (Telefonnummer siehe Garantiebestimmungen). Unsachgemäße Reparaturen können zu Gefahren für den Benutzer führen und den Ausschluss der Garantie bewirken.



Nicht in das laufende Gerät greifen – es besteht Verletzungsgefahr!
Achten Sie darauf, dass Gerät nicht über einen Winkel von 45° zu drehen oder zu kippen, da sonst der Kompressor beschädigt wird.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei fehlerhafter Montage, bei unsachgemäßer oder fehlerhafter Verwendung oder nach Durchführung von Reparaturen durch nicht autorisierte Dritte.

VOR DEM ERSTEN BENUTZEN

1. Vor dem ersten Benutzen empfehlen wir Ihnen, alle herausnehmbaren Teile außer dem Motor (1) in warmem Wasser zu spülen.
2. Das Gehäuse und die Aussparung für den Eisbehälter mit einem gut ausgedrückten, feuchten Tuch abwischen.
3. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und trockene Arbeitsfläche. Achten Sie darauf, ausreichend Abstand zu Wärmequellen und anderen Gegenständen einzuhalten. Die Lüftungsschlitze am Gerät und am Motor müssen stets frei bleiben.
4. Wenn das Gerät transportiert wurde, müssen Sie mindestens eine Stunde warten, bevor das Gerät in Betrieb genommen werden kann. Andernfalls kann der Kompressor beschädigt werden.

EIS ZUBEREITEN

1. Bereiten Sie die Zutaten für das Eis gemäß Rezept vor. Wenn es sich um Eismassen handelt, die vorher gekocht werden müssen, machen Sie dies am Vortag, damit die Masse gut abkühlen kann.
2. Kühlen Sie die vorbereitete Eismasse bzw. die benötigten Zutaten auf Kühlschranktemperatur von ca. 6-8 °C.
3. Obst erst unmittelbar vor der Zubereitung pürieren, Obststücke erst gegen Ende der Zubereitungszeit zufügen.
4. Alkohol sparsam dosieren und erst zum Ende der Gefrierzeit zugeben, weil Alkohol die Gefrierzeit verlängert.
5. Setzen Sie den entnehmbaren Eisbehälter in die entsprechende Mulde des Kompressorgehäuses (5) ein.
6. Setzen Sie den Mischer (3) exakt mittig in den Eisbehälter (4)
7. Füllen Sie die gekühlten Zutaten in den entnehmbaren Eisbehälter. Achten Sie darauf, die maximale Füllmenge nicht zu überschreiten. Der Eisbehälter darf zu höchstens ¾ gefüllt sein, da sich das Eis durch den Gefriervorgang und die untergearbeitete Luft ausdehnt.
8. Achten Sie bitte darauf, dass der Eisbehälter an der Außenseite trocken sein muss.
9. Setzen Sie den Deckel auf den Eisbehälter und drehen Sie den Deckel nach links, damit dieser verriegelt ist.
10. Setzen Sie den Motor ein.
11. Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose.
12. Das Gerät ist betriebsbereit.
13. Sie können nun über den Wahlschalter das gewünschte Programm auswählen. Folgende Programme stehen zur Verfügung:

Symbol	Programm
	Mischen und Gefrieren
	Gefrieren
	Mischen

Mischen und Gefrieren

14. Für die normale Eiszubereitung.
15. Das Gerät rührt und gefriert die eingefüllte Masse. Bei bestimmungsgemäßen Gebrauch ist die Eiscreme in ca. 60 Minuten fertig.
16. Wenn die Eismasse die gewünschte Konsistenz erreicht hat, schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Wahlschalter auf „0“ drehen.
17. Lassen Sie das Eis nicht zu lange in der Maschine, da es sonst hart und splittrig werden kann.

Gefrieren

18. Falls das Eis nach Programmende noch nicht die gewünschte Festigkeit hat, können Sie es mit diesem Programm nachfrieren lassen. Wenn die Eismasse die gewünschte Konsistenz erreicht hat, schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Wahlschalter auf „0“ drehen.

Mischen

19. Falls die Zutaten vor dem Programmstart zunächst gleichmäßig vermischt werden sollen, wählen Sie bitte vor der Eiszubereitung diesen Programmschritt. Wenn die Masse die gewünschte Konsistenz erreicht hat, schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Wahlschalter auf „0“ drehen.



Achtung: Das Gerät schaltet sich nicht alleine aus! Bitte lassen Sie das Gerät daher nicht unbeaufsichtigt arbeiten.

Eiscreme entnehmen

20. Schalten Sie vor dem Entnehmen der Eiscreme das Gerät aus, indem Sie den Wahlschalter auf „0“ drehen.
21. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
22. Zum Entnehmen der fertigen Eiscreme nehmen Sie zuerst den Motor und dann den transparenten Deckel im Gegenuhrzeigersinn ab.
23. Entnehmen Sie den Eisbehälter aus dem Gerät und ziehen Sie den Mischer vorsichtig aus dem Behälter.
24. Füllen Sie das Eis in einen geeigneten Behälter um. Verwenden Sie hierzu keine scharfen oder spitzen Gegenstände, sondern Kunststoff- oder Holzlöffel, um den Eisbehälter nicht zu beschädigen. Wir empfehlen Teigschaber aus Silikon.
25. Auf Wunsch können Sie direkt im Anschluss erneut Eis zubereiten. Starten Sie hierzu wieder mit Punkt 1.
26. Tipp:
    Wenn Sie z. B. Fruchteis oder Sorbet zubereiten, entnehmen Sie am Ende des Programmablaufs sofort den Eisbehälter, füllen Sie das Eis in einen tiefkühlgeeigneten Behälter und stellen Sie diesen Behälter für max. 15 bis 30 Minuten in den Gefrierschrank, um das Eis vollständig durchzufrieren. Andernfalls ist dieses Eis zwar außen sehr fest gefroren, innen aber ggf. noch leicht flüssig.
27. Wenn Sie kein weiteres Eis zubereiten wollen, prüfen Sie, ob der Netzstecker gezogen wurde.

REINIGEN UND PFLEGEN

1. **Vor dem Reinigen stets das Gerät ausschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen.**
2. Reinigen Sie das Gerät niemals mit oder unter Wasser oder einer anderen Flüssigkeit. Insbesondere darf der Motor des Rührwerks nicht mit Wasser in Berührung kommen.
3. Verwenden Sie keine kratzenden oder scheuernden Reinigungsmittel.
4. Die entnehmbaren Teile außer dem Motor können Sie in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel reinigen. Die Teile sind nicht spülmaschinengeeignet.
5. Wischen Sie das Kompressorgehäuse und den Motor mit einem feuchten Tuch ab.
6. Trocknen Sie alle Teile vor dem Zusammenbauen mit einem weichen Tuch gut ab.

HINWEISE ZU DEN REZEPTEN

Nachstehend finden Sie allgemeine Hinweise zur Zubereitung von Eis sowie einige Grundrezepte. Im Buchhandel erhalten Sie außerdem zahlreiche Bücher zur Herstellung von Eiscreme. Bitte passen Sie die in den Rezepten genannten Mengen an die maximale Füllmenge des Eisbehälters an.

Das Eis schmeckt frisch am besten. Selbstgemachtes Eis enthält keine Konservierungsstoffe und ist daher für den sofortigen Gebrauch bestimmt. Möchten Sie die Eiscreme jedoch länger aufbewahren, sollten Sie der Masse 20 g Eisbasis zufügen. Eisbasis verhindert, dass sich die Wasserkristalle wieder zusammenziehen und das Eis „splitterig“ wird. Eisbasis erhalten Sie z. B. bei:

Hobbybäcker-Versand - Inge Pinzer
Am Mühlholz 6 – 89287 Bellenberg
Tel. 07306/925900 -
Fax 07306/925905
Internet: www.hobbybaecker.de

Verwenden Sie für Fruchteis nur vollreife Früchte. Obststücke oder Beeren erst am Schluss durch die Deckelöffnung beifügen. Verwenden Sie nur sehr frische Eier. Sie können Milch durch Sahne ersetzen oder Sahne durch Milch. Je mehr Sahne verwendet wird, desto cremiger wird die Eismasse. Zucker kann durch Honig, Sirup oder Süßstoff (Süßstoff nicht bei Softeis) ersetzt werden. Milch kann durch Sojamilch ersetzt werden.

Wenn Sie festes Eis wünschen, stellen Sie die Eismasse für 15 bis 30 Minuten in das Eisfach Ihres Kühlschranks, bevor Sie es in den Eisbehälter füllen oder stellen Sie eine längere Betriebszeit ein. Achten Sie darauf, dass die Eismasse mindestens kühlschrankkalt ist, bevor Sie diese in den Eisbehälter füllen. Je kälter die Masse ist, desto kürzer ist die Zubereitungszeit (15 bis 30 Minuten). Eis verliert nach kurzer Zeit an Geschmack und Qualität. stellen Sie das Eis zum Aufbewahren bitte nie im Eisbehälter des Geräts in das Eisfach, sondern füllen Sie es in einen geeigneten Behälter mit Deckel. Das Eis kann kurze Zeit im Gefrierfach oder Gefrierschrank aufbewahrt werden. Verbrauchen Sie das Eis innerhalb einer Woche. Aufgetautes oder angetautes Eis sofort verbrauchen und nicht wieder einfrieren.

SOFTEIS

Grundrezept Softeis
300 ml Sahne, 65 g Bienenhonig, 2 Eigelb, 1 Ei, 1 Prise Salz

Alle Zutaten direkt vor dem Frieren verrühren, in den Behälter geben und zu Softeis verarbeiten.
Nach Wunsch Geschmackszutaten zufügen.

Vanille-Softeis
300 ml Sahne, ½ aufgeschlitzte Vanilleschote, 65 g Bienenhonig, 1 Eigelb, 1 Ei, 1 Prise Salz

Sahne, Vanilleschote und Honig am Vortag kochen und auf Kühlschranktemperatur abkühlen lassen. Unmittelbar vor dem Eiszubereiten das Eigelb, das Ei und das Salz unterheben.

Schokoladen-Softeis
300 ml Sahne, 30 g Vollmilchschokolade, 30 g Zartbitterschokolade, 1 Eigelb, 1 Ei, 1 Prise Salz

Sahne und Schokolade am Vortag kochen und auf Kühlschranktemperatur abkühlen lassen. Unmittelbar vor dem Eisbereiten das Eigelb, das Ei und das Salz unterheben.

Himbeer-Softeis
300 ml Sahne, ½ P. Vanillinzucker, 65 g Bienenhonig, 1 Eigelb, 1 Ei, 1 Prise Salz, 150 ml pürierte Himbeeren

Sahne, Vanillezucker und Honig verrühren. Unmittelbar vor dem Eiszubereiten das Eigelb, das Ei, das Salz und das Himbeerpüree unterheben.

SAHNEEIS

Sahneeis wird aus Milch, Sahne, evtl. Eigelb, Zucker und anderen Zutaten hergestellt. Erst durch das ständige Rühren während des Gefrierens erhält es seine cremige Konsistenz.

Grundrezept Vanilleeis
200 ml Milch, 250 ml Sahne, 1 Vanilleschote, 1 Prise Salz, 3 Eigelb, 3 EL Zucker

Milch und Sahne erhitzen, Vanilleschote aufschlitzen, das Mark herauskratzen und in die Milch geben, ebenso das Salz. Eigelb mit Zucker verrühren, die warme Milch langsam zugießen und alles miteinander verrühren.
Die Masse 24 Std. im Kühlschrank kühlen, dann in der Eismaschine zu Eis verarbeiten.
TIPP: Für Kinder zum Schluss 1 EL Smarties oder Gummibärchen einrühren.

Schnelles Vanilleeis
100 ml Milch, 300 ml Sahne, 1 Ei, 3 EL Zucker, 1-2 Pck. Vanillezucker

Alle Zutaten gut miteinander verrühren und vermischen und in der Eismaschine zu Eis verarbeiten.

Grundrezept Schokoladeneis
je ½ Tafel Zartbitter- und Vollmilchschokolade, 250 ml Sahne, 50 ml Milch, 1 Ei

Schokolade mit Milch und Sahne aufkochen und 24 Stunden im Kühlschrank kalt stellen. Danach 1 Ei unter die Masse rühren und in der Eismaschine zu Eis verarbeiten

Schnelles Schokoladeneis
150 ml Schokoladensirup, 1 Ei, 150 ml Sahne, 150 ml Milch

Alle Zutaten miteinander verrühren und in der Eismaschine zu Eis verarbeiten.

Mokka-Eis
Vanilleeis nach Grundrezept zubereiten, jedoch vor dem Weiterverarbeiten 2-3 EL lösliches Mokka- oder Espressopulver in der heißen Milch auflösen. Gegen Ende des Gefriervorgangs 1-2 EL Kaffeelikör zufügen.

Amaretto-Eis
Vanilleeis nach Grundrezept zubereiten. 100 g Amaretti mit 2-3 EL Amaretto vermischen und gegen Ende der Gefrierzeit zufügen.

Walnusseis
50 g Zucker in einer Pfanne hellbraun karamellisieren, 50 g gehackte Walnüsse zufügen und gut vermischen. Auf einer geölten Platte abkühlen lassen. Krokant hacken.
Vanilleeis nach Grundrezept zubereiten, dabei den Zucker durch Waldhonig ersetzen. Gegen Ende des Gefriervorgangs den gehackten Nusskrokant zufügen.
TIPP: Walnüsse durch Kürbiskerne ersetzen, mit 1 EL Kürbiskernöl würzen.

FRUCHTEIS

Fruchteis besteht aus pürierten Früchten mit Zugabe von Zucker, Sahne, Joghurt und evtl. Eiweiß. Damit Fruchteis geschmeidig wird, muss es während des Gefrierens ständig gerührt werden.

Grundrezept
250 g pürierte Früchte, 1 EL Zitronensaft, 75 g Zucker, 1 EL Eiweiß, 125 ml Sahne

Fruchtpüree mit Zucker und Zitronensaft verrühren. Eiweiß und Sahne getrennt steif schlagen, unter das Fruchtpüree heben. In der Eismaschine zu Eis verarbeiten.
Bei der Verwendung von Dosenobst kann auf die Zugabe von Zucker verzichtet werden.

Joghurtfruchteis
250 g beliebige Beeren- oder Steinfrüchte (Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Aprikosen, Kirschen usw.), 1 Spritzer flüssiger Süßstoff, 250 ml Joghurt natur, 2 EL Sahne

Zubereitung wie unter Erdbeereis beschrieben.

Grundrezept Erdbeereis
300 g Erdbeeren, 2 EL Zucker, 250 ml süße Sahne, 30 ml Milch

Erdbeeren mit allen Zutaten fein zerkleinern und in der Eismaschine zu Eis verarbeiten.

Schnelles Joghurtfruchteis
Verarbeiten Sie einfach 600 ml Fruchtjoghurt (4,5 % Fettgehalt).

Mango-Kokos-Eis
1 reife Mango, 1 Becher Naturjoghurt, 150 ml Kokosmilch, 2 EL Zucker, 2 EL Kokosraspeln

Mango schälen, Kern entfernen und pürieren, mit den übrigen gekühlten Zutaten in der Eismaschine zu Eis verarbeiten.

SORBET

Sorbet können Sie aus fast allen Obstsorten oder Fruchtsäften herstellen, z. B. aus Himbeeren, Aprikosen, Melonen, Kiwis usw. Sorbet muss während des Gefrierens ständig gerührt werden, damit sich keine Eiskristalle bilden. Sorbets müssen nicht süß sein und als Nachtisch serviert werden. Als Zwischengang in einem Menü bietet sich z. B. ein Tomaten- oder Campari-Orangensorbet an. Besonders köstlich ist es, wenn Sie eine Kugel Sorbet in einem Glas Sekt servieren.

Grundrezept
500 ml pürierte Früchte/Fruchtsaft, 50-100 g Zucker (je nach Geschmack und Obstsorte), 1-2 EL Eiweiß verrühren und in der Eismaschine zu Eis verarbeiten.

Zum Verfeinern kann 1 EL Likör, Cognac, Himbeergeist usw. zugegeben werden.
Bei Verwendung von Dosenobst wie z. B. Ananas muss in der Regel kein Zucker mehr zugegeben werden.

Erdbeersorbet
300 g Erdbeeren, 1 TL Zitronensaft, 1 EL Eiweiß, 3 EL Zucker, 75 ml Apfelsaft

Zutaten pürieren und zu Sorbet verarbeiten.

Campari-Orangen-Sorbet
500 ml Orangensaft, 100 ml Campari, 1-2 EL Eiweiß, Zucker nach Geschmack

In der Eismaschine zu Sorbet verarbeiten und als erfrischende Vorspeise servieren.

Cassis-Sorbet
500 ml Püree aus schwarzen Johannisbeeren, Saft 1 Zitrone, 50 g Zucker, 2 cl Crème de Cassis, 1 Eiweiß

Püree durch ein Sieb streichen, mit Zitronensaft, Zucker und Likör mischen, Eiweiß unterheben und zu Sorbet verarbeiten.

Holunderblütensorbet
500 ml Wasser, 200 g Puderzucker, 8-10 Holunderblütendolden, 1 Zitrone, 1 Eiweiß

Zucker mit Wasser aufkochen. Holunderblüten waschen, trocken schütteln und im nicht mehr kochenden Zuckersirup ca. 30 Minuten ziehen lassen. Durch ein Sieb gießen. Zitrone auspressen und Saft zugeben. Holundersirup abkühlen lassen. Den kalten Holundersirup zusammen mit dem Eiweiß in der Eismaschine zu Sorbet verarbeiten. Mit Früchten der Saison (z. B. Johannisbeeren, Erdbeeren) und zusätzlich frittierten Holunderblüten servieren.

Champagner-Basilikum-Sorbet
1 Bund Basilikum, 100 g Zucker, 200 ml trockener Weißwein, 100 ml Champagner oder Sekt, Saft von 1 Zitrone, 1 Eiweiß

Gewaschene Basilikumblätter in 100 ml Weißwein pürieren (mit dem ESGE-Zauberstab®) und ½ Std. ziehen lassen. Zucker mit restlichem Weißwein aufkochen. Basilikumwein durch ein feines Sieb gießen, mit abgekühltem Zuckersirup, Champagner, Zitronensaft, Eiweiß in der Eismaschine zu Sorbet verarbeiten und als Vorspeise oder Zwischengang servieren.
TIPP: Ohne Basilikum und mit etwas mehr Zucker ein erfrischender Nachtisch.

PARFAIT

Die Grundlage für ein Parfait besteht aus Eigelb und Zucker, die im Wasserbad cremig aufgeschlagen werden und mit weiteren Zutaten und Sahne zu einem cremigen Eis weiterverarbeitet werden.

Praliné-Parfait
40 g Zucker, 65 ml Wasser, 2 Eigelb, 1 P. Vanillinzucker, 1 Msp. geriebene Orangenschale, 60 g Kuvertüre, 50 g Nougat, 1-2 EL Kakaolikör oder Rum, 200 ml Sahne

Zucker mit Wasser aufkochen, abkühlen lassen. Eigelb mit Zuckerwasser, Vanillinzucker und Orangenschale im Wasserbad cremig aufschlagen. Kuvertüre und Nougat im Wasserbad schmelzen und mit der Eigelbmasse vermischen, Likör oder Rum zufügen. Steif geschlagene Sahne unter die abgekühlte Masse heben und in der Eismaschine zu cremigem Parfait verarbeiten.

Apfel-Calvados-Parfait
300 g Apfel, 1 Zitrone, 2 EL Calvados, 1 Ei, 1 Eigelb, 60 g Zucker, 200 ml Sahne

Apfel schälen und in kleine Würfel schneiden, mit Zitronensaft mischen. 1 EL Apfelwürfel abnehmen, den Rest mit 1-2 EL Wasser weich kochen, pürieren. Eier und Zucker im Wasserbad schaumig schlagen. Apfelpüree unterheben und Masse abkühlen lassen. Sahne steifschlagen und unterheben. In der Eismaschine zu cremigem Eis gefrieren. Kurz vor Ende der Gefrierzeit die Apfelwürfel und den Calvados zugeben. Mit Cassis- oder Brombeersauce servieren.

Die Rezepte in dieser Bedienungsanleitung wurden von den Autoren und von der UNOLD AG sorgfältig erwogen und geprüft, dennoch kann keine Garantie übernommen werden. Eine Haftung der Autoren bzw. der UNOLD AG und ihrer Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Wir gewähren auf unsere Geräte eine Garantie von 24 Monaten, bei gewerblichem Gebrauch 12 Monate, ab dem Kaufdatum für Schäden, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nachweislich auf Werksfehler zurückzuführen sind. Innerhalb der Garantiezeit beheben wir Material- und Herstellungsfehler nach unserem Ermessen durch Reparatur oder Umtausch. Unsere Garantieleistungen gelten ausschließlich für in Deutschland und Österreich verkaufte Geräte. Bei anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den zuständigen Importeur. Geräte, für die eine Mängelbeseitigung beansprucht wird, senden Sie bitte zusammen mit einer Kopie des maschinell erstellten Kaufbelegs, aus dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, sowie einer Fehlerbeschreibung gut verpackt und freigemacht an unseren Kundendienst. Im Garantiefall werden dem Kunden entstandene Versandkosten zurückerstattet. Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch Verschleiß, unsachgemäße Handhabung und Nichteinhaltung der Wartungs- und Pflegeanweisungen. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe am Gerät von dritter Stelle vorgenommen werden.
Eventuelle Ansprüche des Endverbrauchers gegenüber dem Verkäufer oder Händler werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

ENTSORGUNG / UMWELTSCHUTZ



Unsere Geräte werden auf hohem Qualitätsniveau für eine lange Nutzungsdauer hergestellt. Regelmäßige Wartung und fachgerechte Reparaturen durch unseren Kundendienst können die Nutzungsdauer des Gerätes verlängern. Wenn ein Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren ist, beachten Sie bitte:

Dieses Produkt darf nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Sie müssen dieses Produkt an einer ausgewiesenen Sammelstelle zum Recycling von elektrischen oder elektronischen Geräten abliefern.

Durch das separate Sammeln und Recyceln von Abfallprodukten helfen Sie mit, die natürlichen Ressourcen zu schonen und stellen sicher, dass das Produkt in gesundheits- und umweltverträglicher Weise entsorgt wird.

INFORMATIONEN FÜR DEN FACHHANDEL



Hiermit erklärt die UNOLD AG, dass sich die Eismaschine 48879 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EC) und der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EC) befindet.

Die Übereinstimmung mit den Regularien bezieht sich auf den Tag der Erstellung dieser Erklärung.

Hockenheim, 18.1.2013

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, 68766 Hockenheim

SERVICE-ADRESSEN

DEUTSCHLAND



Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Kundendienst
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-27
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

Sie möchten innerhalb der Garantiezeit ein Gerät zur Reparatur einsenden? Auf unserer Internetseite **www.unold.de/ruecksendung** können Sie sich einen Rücksendeschein ausdrucken, um damit das Paket kostenlos bei der Post abzugeben (nur für Einsendungen aus Deutschland und Österreich).

ÖSTERREICH

Reparaturabwicklung, Ersatzteile:
ESC Electronic Service Center GmbH
Molitorgasse 15
A-1110 Wien
Telefon +43 (0) 1/9 71 70 59
Telefax +43 (0) 1/9 71 70 59
E-Mail office@esc-service.at

SCHWEIZ

MENAGROS SA
Route der Servion
CH - 1083 Mezières
Telefon +41 (0) 21 903 01-15
Telefax +41 (0) 21 903 01-11
E-Mail info@menagros.ch
Internet www.menagros.ch

POLEN

„Quadra-net“ Sp. z o.o.
Skadowa 5
61-888 Poznan Skadowa 5
Internet www.quadra-net.pl

TSCHECHIEN

befree.cz s.r.o.
Škroupova 150
537 01 Chrudim
Telefon +420 464 601 881
E-Mail obchod@befree.cz

BESTELLFORMULAR ERSATZTEILE

Bitte senden Sie das ausgefüllte Bestellformular an:



Abteilung Service
Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Anrede / Title		Telefon Phone No.
Vorname / First name		
Name / Surname		Telefax Fax No.
Straße/Nr. / Street/No.		
PLZ/Ort / City		E-Mail

BESTELLUNG / ORDER Modell Eismaschine

Stück	Art.-Nr.	Bezeichnung		
	887514	Mischer		
	887510	Eisbehälter		
	4887921	Motor gelb		
	4887901	Transparenter Deckel		
	4887912	Abdeckung zur Einfüllöffnung des Deckels		

Aktuelle Preise und Informationen erhalten Sie auf unserer Internetseite unter www.unold.de oder telefonisch bei unserem Service.

INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 48879

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power:	135 W, 220-240 V~, 50 Hz
Dimensions (L/W/H):	Approx. 36.5 x 27.9 x 28.5 cm
Weight:	Approx. 8.6 kg
Housing:	Plastic, white/yellow
Power cord:	Approx. 120 cm
Features:	Fully automatic, self-cooling compressor Dairy ice cream in approx. 60 minutes Cooling range -18 to -35°C Selector switch for mixing, freezing, mixing and freezing Removable ice cream container
Accessories:	Operating instructions, ice cream scoop

Intertek GS geprüfte Sicherheit

CE

RoHS✓

Equipment features, technology, colours and design are subject to change without notice. Errors and omissions excepted

EXPLANATION OF SYMBOLS



This symbol denotes a possible hazard which could cause injury or damage to the appliance.

FOR YOUR SAFETY

1. Please read the operating instructions carefully before using your appliance and keep them for future reference.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children) with limited physical, sensory or mental abilities or with lack of experience or limited knowledge, unless they are supervised by a person who is responsible for their safety or who has been instructed in how to use the appliance.
3. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Connect appliance only to an AC power supply with voltage as specified on the rating plate.
5. Do not operate this appliance with an external timer or remote control system.
6. After use, before cleaning or if there are faults during operation, always unplug the mains plug.
7. Never immerse the appliance in water or other liquids, protect the power cord from moisture.
8. The appliance and the insert components are not dishwasher safe.
9. Place the appliance on a free, level surface.
10. The appliance is intended for household use only, or for similar areas of use, such as,
    - kitchenettes in businesses, offices or other workplaces,
    - agricultural enterprises,

- for use by guests in hotels, motels or other lodgings,
- in private guest houses or holiday homes.

11. For safety reasons, never place or operate the device on or in the vicinity of hot surfaces.
12. Carefully and completely unwind the power cord before use.
13. The cable must not hang down over the edge of the work surface.
14. The maximum fill quantity should not be exceeded. The ice cream container should not be filled more than ¾ full, since ice cream expands during the freezing process.
15. Always add the ingredients for the ice cream into the removable ice cream container, never add ingredients directly into the cavity of the ice cream maker.
16. Never use the appliance without ice cream container!
17. Do not hold objects in the running appliance during operation, and do not grasp the container with your hand during operation.
18. Never remove the mixer motor from the appliance, as long as the appliance is still working, the motor could be damaged.
19. Use the appliance only after it has been properly assembled.
20. During operation the ventilation slots on the compressor housing and on the drive component must be free.
21. Never operate the appliance with accessories of other appliances.
22. Do not switch the appliance on and off repeatedly, since this can damage the compressor. Allow the appliance to cool at least 5 minutes before switching it on again.
23. Do not use any pointed or sharp objects in the ice cream container. Pointed or sharp objects could scratch the ice cream container. Use a plastic or wooden scraper to take the finished ice cream out of the container.
24. Check the plug and the power cord regularly for wear or damage. In case of damage to the power cord or other parts, send the appliance for inspection and repair to our customer service department (see the guarantee terms for the telephone number). Unauthorised repairs can result in serious risks for the user and void the warranty.



Never reach into the appliance while it is in operation - danger of injury!
Be careful not to turn or tip the appliance at an angle of greater than 45°, this can damage the compressor.

The manufacturer will not be liable in the event of incorrect assembly, improper or incorrect use or if repairs are carried out by unauthorized third parties.

BEFORE USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

1. Before using the appliance for the first time, we recommend that your rinse off all removable parts except the motor (1) in warm water.
2. Wipe off the housing and the aperture for the ice cream container with a damp cloth that has been well wrung out to remove excess water.
3. Place the appliance on a solid, level and dry work surface. Ensure that you maintain an adequate distance to heat sources and other objects. The vent slots on the appliance and on the motor must always remain free.
4. If the device has been transported, you must wait for at least one hour before the device can be started up. Otherwise the compressor can be damaged.

MAKING ICE CREAM

1. Prepare the ingredients for the ice cream as stated in the recipe. If the ice cream mixture has to be cooked, this should be done a day in advance so the mixture has time to cool thoroughly.
2. Refrigerate the prepared ice cream mixture or the required ingredients to a temperature of 6-8 °C.
3. Puree fruit just before mixing the ingredients and add pieces of fruit at the end.
4. Use alcohol sparingly and do not add until the end of the freezing time, because alcohol prolongs the time needed for freezing.
5. Place the removable ice cream container in the space provided in the compressor housing (5).
6. Place the mixer (3) precisely in the middle of the ice cream container (4)
7. Fill the refrigerated ingredients into the removable ice cream container. Make sure not to exceed the maximum fill level. Do not fill the ice cream container more than ¾ full, since ice cream expands due to the freezing process and the air that is worked into the ice cream mixture.
8. Bear in mind that the ice container must be dry on the outside.
9. Place the lid on the ice cream container and turn the lid to the left so that it is locked.
10. Insert the motor.
11. Plug the power cord into an electrical outlet.
12. The appliance is ready for operation.
13. You can now select the desired program with the selector switch. The following programs are available:

Symbol	Program
	Mix and Freeze
	Freeze
	Mix

Mix and Freeze

14. For normal ice cream making.
15. The device stirs and freezes the mixture that has been filled into the container. When used as intended the ice cream is finished in approx. 60 minutes.
16. When the ice cream mixture has reached the desired consistency, switch off the device by turning the selector switch to “0”.
17. Do not leave the ice cream mixture too long in the machine, as it can become hard and splintery.

Freeze

18. If the ice cream does not have the desired consistency after completion of the program, you can use this program to freeze it longer. When the ice cream mixture has reached the desired consistency, switch off the device by turning the selector switch to “0”.

Mix

19. If the ingredients should be thoroughly mixed before starting the program, select this program before making the ice cream. When the ice cream mixture has reached the desired consistency, switch off the device by turning the selector switch to “0”.



Caution: The appliance does not shut off automatically! Consequently do not allow the appliance to run unattended.

Remove ice cream

20. Switch off the device by turning the selector switch to “0” before removing the ice cream.
21. Unplug the plug from the electrical outlet.
22. To remove the finished ice cream, first take off the motor, and then take off the transparent cover by turning it clockwise.
23. Remove the ice cream container from the appliance and carefully pull the mixer out of the container.
24. Transfer the ice cream to a suitable container. Do not use sharp or pointed objects for this; instead, use a plastic or wooden spoon in order not to damage the ice cream container. We recommend using a silicone dough scraper.
25. If desired, you can make more ice cream right away. In this case, start again with step number 1.
26. Tip:
    If, for example, you are making fruit ice cream or sorbet, remove the ice cream container as soon as the program is finished, transfer the ice cream to a container suitable for freezing and put this container in the freezer for a maximum of 15 to 30 minutes so that the ice cream freezes completely. Otherwise, this ice cream may be slightly soft inside, even if it is firmly frozen on the outside.
27. If you do not want to prepare any more ice cream, ensure that the mains plug has been unplugged.

CLEANING AND CARE

1. **Before cleaning, always turn off the appliance and unplug it from the electrical outlet.**
2. Never clean the appliance with or under water or other liquids. The motor of the stirring mechanism, particular, should not come into contact with water.
3. Do not use harsh or abrasive cleaners.
4. The removable parts, except for the motor, can be cleaned in warm water with mild dishwashing detergent. The parts are not dishwasher-safe.
5. Wipe off the compressor housing and the motor with a damp cloth.
6. Dry all parts thoroughly with a soft cloth before reassembly.

RECIPES: GENERAL INFORMATION

In the following you find some general information for the preparation of ice cream as well as some basic recipes. You will find a lot of good cooking books in good bookstores. Please adapt the quantities always to the maximum filling quantity of the ice bowl.

The ice cream smells best when it is fresh. Homemade ice cream does not contain any conserving agents and is thus provided for immediate use.
If you want to store the ice cream for some time, you should add 20 g ice cream base which avoids the formation of big ice crystals. In Germany the ice base (Eisbasis) is available under the following address in Germany:

Hobbybäcker-Versand - Inge Pinzer
Am Mühlholz 6 – 89287 Bellenberg
Tel. 07306/925900
Fax 07306/925905
Internet: www.hobbybaecker.de

Only use ripe fruits for fruit ice cream. Fruit pieces or berries should be added at the end of the freezing procedure.
Only use very fresh eggs.
You can replace milk by cream or

cream by milk.
The more cream is used, the softer the ice cream will be.
Sugar can be replaced by honey, syrup or sweetener (not in case of soft ice cream).
Milk can be replaced by soy milk.
If you want hard ice cream, put the mass for about 15-30 minutes into the freezer before filling it into the ice cream bowl, or just select a longer freezing time.
The ingredients must be well cooled before filling them into the ice cream bowl. The cooler the ingredients, the shorter the preparation time (15 bis 30 minutes).
Ice will loose taste and quality if stored too long.
To conserve the ice cream for a certain time, do not leave it in the removable bowl of the ice machine, but fill it into an adequate freezing box with lid.
Ice cream can be stored for a short time in the freezer.
Use the homemade ice cream within one week. Melted ice cream should be used immediately and should not be frozen again.

SOFT ICE CREAM

Basic recipe soft ice cream
300 ml cream, 65 g honey, 2 egg yolk, 1 egg, 1 pinch of salt

Mix all ingredients and prepare ice cream in the ice cream maker. Season to taste with liqueur, chocolate chips etc.

Vanilla soft ice
300 ml cream, ½ sliced vanilla pod, 65 g honey, 1 egg yolk, 1 egg, 1 pinch of salt

Cook cream, vanilla pod and honey the day before and let it cool down.
Mix all ingredients and prepare ice cream in the ice cream maker.

Chocolate soft ice
300 ml cream, 30 g milk chocolate, 30 g dark chocolate, 1 egg yolk, 1 egg, 1 pinch of salt
Heat cream and chocolate the day before and let it cool down in the refrigerator. Add eggs and salt immediately before the ice preparation.

Raspberry soft ice
300 ml cream, ½ tsp vanilla sugar, 65 g honey, 1 egg yolk, 1 egg, 1 pinch of salt, 150 ml mashed raspberries

Mix cream, vanilla sugar and honey. Add mashed raspberries, eggs and salt immediately before the ice preparation.

CREAM ICE

Cream ice is made of milk, cream, egg yolk, sugar and other ingredients. It becomes smooth and soft by being stirred constantly during freezing.

Basic recipe vanilla ice cream
200 ml milk, 250 ml cream, 1 vanilla pod, 1 pinch of salt, 3 egg yolk, 3 tblsp sugar

Heat milk and cream, slit the vanilla pod and add the pulp to the milk, as well as the salt. Beat egg yolk with sugar and add slowly the warm milk. Cool the ice cream mass for about 24 hours in the refrigerator, then prepare ice cream in the ice cream maker.

TIPP: For children add some chocolate chips or jelly bears at the end of the freezing process.

Quick vanilla ice cream
100 ml milk, 300 ml cream, 1 egg, 3 tblsp sugar, 1-2 tsp vanilla sugar

Mix all ingredients and prepare ice cream in the ice cream maker.

Basic recipe chocolate ice cream
½ bar each of plain and milk chocolate, 250 ml cream, 50 ml milk, 1 egg

Heat chocolate with milk and cream and cool for about 24 hours in the refrigerator. Then add the egg and prepare ice cream in the ice cream maker.

Quick chocolate ice
150 ml chocolate syrup, 1 egg, 150 ml cream, 150 ml milk

Mix all ingredients and prepare ice cream in the ice cream maker.

Mocha ice cream
Prepare vanilla ice cream according to the basic recipe, but add 2-3 tblsp of granulated mocha or espresso powder to the hot milk. At the end of freezing add 1-2 tblsp of coffee liqueur.

Walnut ice cream
Caramelize 50 g of sugar in a pan, add 50 g of chopped walnuts and mix it with the caramel. Let the caramel cool down on an oiled plate.
Prepare vanilla ice cream according to the basic recipe, add the chopped caramelized walnuts at the end of the freezing process.
TIPP: Replace walnuts by pumpkin seeds and season the ice cream with 1 tsp of pumpkin seed oil.

Amaretto ice cream
Prepare vanilla ice cream according to the basic recipe. Add the crumbs of 100 g amaretti (almond macaroons) with 2-3 tblsp of amaretto liqueur at the end of the freezing process.

FRUIT ICE CREAM

Basic recipe
250 g mashed fruits, 1 tblsp lemon juice, 75 g sugar, 1 tblsp eggwhite, 125 m l cream
Mix mashed fruits with sugar and lemon juice. Beat eggwhite and cream and add it tohe mashed fruits. Mix all ingredients and prepare ice cream in the ice cream maker.
If canned fruits are used, it might not be necessary to add additional sugar.

Basic recipe strawberry ice cream
300 g strawberries, 2 tblsp sugar, 250 ml sweet cream, 30 ml milk
Mix the mashed strawberries with all ingredients and prepare ice cream in the ice cream maker.

Yoghurt fruit ice cream
250 g mashed fruits (strawberries, raspberries, cherries etc.), 1 dash of sweetener, 250 ml natural yoghurt, 2 tblsp of cream
Prepare ice cream as described above.

Quick Yoghurt fruit ice
Just prepare ice cream of 600 ml fruity yoghurt (4,5% grease).

Mango coconut ice cream
1 ripe mango, 1 cup of natural yoghurt, 150 ml coconut milk, 2 tblsp sugar, 2 tblsp grated coconut
Peel and mash the mango, mix it with the other ingredients and prepare ice cream in the ice cream maker.

SHERBET

Sherbet can be made from nearly all sorts of fruits or fruit juice, e g. from raspberries, apricots, peaches. melons, kiwis etc. A sherbet must be stirred constantly during freezing to avoid the formation of big ice crystals. Sherbets don’t necessarily have to be sweet. Just try a tomato or a campari orange sherbet as starter of a dinner. A special delight is a bowl of sherbet served in a glass of champagne.

Basic recipe
500-600 ml mashed fruits / fruit juice, 50-100 g sugar (depending on the type of fruit), 1-2 tblsp eggwhite.
Mix all ingredients and prepare ice cream in the ice cream maker. The sherbet can be seasoned with 1 tblsp liqueur, brandy, etc.
If canned fruits are used, it is not necessary to add sugar.

Strawberry sherbet
300 g strawberries, 1 tsp lemon juice, 1 tblsp eggwhite, 3 tblsp sugar, 750 ml apple juice
Mix all ingredients and prepare a sherbet in the ice cream maker.

Campari orange sherbet
500 ml orange juice, 100 ml Campari, 1-2 tblsp eggwhite, sugar to taste
Mix all ingredients and prepare a sherbet in the ice cream maker.

Cassis sherbet
500 ml mashed black currants, juice of one lemon, 50 g sugar, 2 cl Crème de Cassis, 1 egg-white
Pass the mashed black currants through a sieve, mix them with all ingredients and prepare a sherbet in the ice cream maker.

Elder flower sherbet
500 ml water, 200 g icing sugar, 8-10 elder-flowers, 1 lemon, 1 eggwhite
Boil sugar with water and take it from the stove. Add the rinsed elder flowers to season the sugar water for at least 30 minutes. Pass through a sieve and let the syrup cool down. Mix the cooled syrup with the eggwhite and prepare a sherbet in the ice cream maker. Serve with fruits of the season (red currants, strawberries) and fried elder flowers.

Champagne basil sherbet
1 bunch of basil leafs, 100 g sugar, 200 ml dry white wine, 100 ml champagne, juice of 1 lemon, 1 eggwhite,
Mash the washed basil leafs with 100 ml white wine and leave for at least 30 minutes. Boil sugar with the remaining wine. Pass the mashed basil through a fine sieve and add it to the cooled syrup. Mix all ingredients and prepare a sherbet in the ice cream maker.
TIPP: If prepared without basil it's also a delicious dessert.

PARFAIT

The basis of a parfait consists of egg yolk and sugar, beaten in a bain-marie and then mixed and frozen with other ingredients and cream to get a very creamy ice cream.

Apple Calvados Parfait
300 g apple, 1 lemon, 2 tblsp Calvados or apple brandy, 1 egg, 1 egg yolk, 60 g sugar, 200 ml cream

Peel and cube the apple, mix it with the lemon juice. Take 1 teaspoon aside and cook and mash the remaining apple in a small amount of water. Beat eggs and sugar in a bain-marie. Add the mashed apple to the cooled egg mass. Beat the cream and add it also. Prepare ice cream in the ice cream maker. At the end of freezing, add the apple cubes and the apple brandy.
Serve with black current or blackberry sauce.

Praliné Parfait
40 g sugar, 60 ml water, 2 egg yolk, 1 tsp vanilla sugar, 1 pinch of grated orange peels, 60 g plain chocolate, 50 g nougat, 1 tblsp cocoa liqueur or rum, 200 ml cream

Boil sugar with water, beat the egg with the cooled sugar water, the vanilla sugar and the orange peels. Melt chocolate and nougat and add to the eggs, add liqueur or rum. Add the beaten cream. Mix all ingredients and prepare ice cream in the ice cream maker.

GUARANTEE CONDITIONS

We grant a 24 months guarantee, and in case of commercial use a 12 months guarantee, starting from the date of purchase for any damage demonstrably due to manufacturing defects and when the appliance has been used according to its intended use. Within the warranty period we will remedy defective materials or workmanship through repair or replacement, at our option.
Our warranty terms apply only to appliances sold in Germany and Austria. For other countries, please contact the responsible importer. In the event of a claim for remedy of defects, please send the appliance to our after sales service, properly packaged and postage paid, together with a copy of the automatically generated sales receipt, which must show the date of purchase, and a description of the defect. If the defect is covered by the warranty, the customer will be reimbursed for the shipping costs. The warranty does not cover damage from normal wear, improper handling and failure to comply with the maintenance and care instructions. The warranty is void if repairs or modifications are made to the appliance by third parties.
Any claims of the end consumer vis-à-vis the retailer are not limited by this warranty.

WASTE DISPOSAL / ENVIRONMENTAL PROTECTION



Our appliances are produced on a high quality level for a long lifetime. Regular maintenance and expert repairs by our after-sales service can extend the useful life of the appliance. If an appliance is defective and repair is not possible we ask you to follow the following instructions for disposal.

Do not dispose this appliance together with your standard household waste. Please bring this product to an approved collection point for recycling of electric and electronic products.

By separate collection and disposal of waste products you help to protect natural resources and ensure, that the product is disposed in an adequate way to protect health and environment.

The authors have thoroughly considered and tested the recipes included in these operating instructions. Nevertheless, a guarantee cannot be accepted. The authors, respectively UNOLD AG and their assignees shall not be liable for personal injuries, material damages and financial loss.

NOTICE D'UTILISATION MODÈLE 48879

SPÉCIFICATION TECHNIQUE






Puissance :	135 W, 220-240 V~, 50 Hz
Dimensions (L/l/h) :	Env. 36,5 x 27,9 x 28,5 cm
Cordon d'alimentation :	Env. 120 cm
Poids :	Env. 8,6 kg
Coque :	Plastique blanc/jaune
Équipement :	Compresseur auto-réfrigérant totalement automatique Glace à la crème en 60 minutes env. Plage de refroidissement de -18° à -35°C Sélecteur pour mélanger, congeler, mélanger et congeler Bac à glace amovible
Accessoires :	Notice d'utilisation, cuillère à glace

Modifications et erreurs des caractéristiques de l'équipement, de la technique, des couleurs et du design réservées

EXPLICATION DES SYMBOLES



Ce symbole indique les dangers susceptibles de provoquer des blessures ou des endommagements de l'appareil.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

1. Veuillez lire le mode d'emploi attentivement avant la mise en service et le conserver.
2. Cet appareil n'est nullement destiné à être utilisé par des personnes (enfants compris) aux capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles limitées ou manquant d'expérience et/ou de connaissances, à moins qu'elles soient surveillées par une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles aient reçu de cette personne les instructions nécessaires pour utiliser l'appareil.
3. Les enfants doivent être surveillés. Ils ne doivent pas jouer avec l'appareil.
4. Brancher l'appareil uniquement sur du courant alternatif conforme à celui indiqué sur la plaque signalétique.
5. Cet appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ni avec un système de télécommande.
6. Après l'utilisation, toujours retirer la fiche secteur avant le nettoyage ou en cas de défauts éventuels pendant le fonctionnement.
7. Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou autre liquide, protéger le cordon d'alimentation de l'humidité.
8. L'appareil de même que les inserts ne sont pas adaptés au lave-vaisselle.
9. Poser l'appareil sur une surface de travail libre et plane.
10. L'appareil est exclusivement destiné à un usage domestique ou à des fins similaires telles que
    - dans une kitchenette de magasin, de bureaux ou de tout autre lieu de travail,
    - ou sur une exploitation agricole,
    - Pour les clients dans les hôtels, motels ou autres établissements d'hébergement,
    - dans les gîtes et chambres d'hôtes privés ou locations de vacances privées.
11. Pour des raisons de sécurité, ne jamais déposer ou faire fonctionner l'appareil et le

cordon d'alimentation sur ou près de surfaces chaudes.
12. Dérouler entièrement le cordon d'alimentation avant l'utilisation.
13. Le câble d'alimentation ne doit pas pendre par-dessus les bords du plan de travail.
14. Ne pas dépasser la quantité maximale de remplissage. Le bac à glace doit être rempli aux 3/4 au maximum car la glace se dilate durant la congélation.
15. Verser les ingrédients pour la glace toujours dans le bac à glace amovible, jamais directement dans l'évidement de la machine à glace.
16. N'utilisez jamais l'appareil sans bac à glace !
17. Ne pas tenir d'objet pendant le fonctionnement dans un appareil en marche et ne pas mettre les mains dans le bac.
18. Ne jamais retirer le moteur du mélangeur de l'appareil tant que celui-ci fonctionne car sinon il pourrait se détériorer.
19. Utilisez l'appareil uniquement après l'avoir assemblé correctement.
20. Pendant le fonctionnement, les fentes d'aération du boîtier du compresseur ainsi que sur l'entraînement doivent être libres.
21. Ne jamais utiliser l'appareil avec les accessoires d'autres appareils.
22. Ne pas allumer et éteindre l'appareil de manière répétée afin de ne pas endommager le compresseur. Laisser reposer l'appareil au moins 5 minutes avant de le rallumer.
23. Ne pas utiliser d'objets pointus ou tranchants dans le bac à glace. Il pourrait se rayer. Utiliser une racle en plastique ou en bois pour retirer la glace terminée du bac à glace.
24. Vérifiez régulièrement que la prise mâle et le cordon d'alimentation ne sont pas usés ni abîmés. Si le câble de raccordement ou d'autres pièces sont abîmés, envoyez l'appareil pour contrôle et réparation à notre service après-vente (numéro de téléphone indiqué dans les conditions de garantie). Toute mauvaise réparation peut exposer l'utilisateur à des dangers et entraîner l'annulation de la garantie.

Ne pas mettre la main dans l'appareil en marche - Risque de blessure !



Veillez à ne pas tourner ou renverser l'appareil dans un angle de plus de 45° car cela pourrait endommager le compresseur.

Le fabricant n'est nullement responsable en cas de montage non conforme, d'utilisation irrégulière ou non conforme ou suite à l'exécution de réparations par des tiers non autorisés.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Avant la première utilisation, nous vous conseillons de rincer les pièces amovibles sauf le moteur (1) dans l'eau chaude.
2. Essuyer avec un chiffon humide bien serré le boîtier et l'évidement du bac à glace.
3. Poser l'appareil sur une surface de travail plane et sèche. Veillez à maintenir une distance suffisante aux sources de chaleur et autres objets. Les fentes d'aération sur l'appareil et sur le moteur doivent rester libres.
4. Si l'appareil a été transporté, vous devez attendre au moins 1 heure avant de pouvoir mettre l'appareil en service. Sinon cela peut endommager le compresseur.

PRÉPARER DE LA GLACE

1. Préparer les ingrédients pour la glace, conformément à la recette. S'il s'agit de masses de glace qui doivent être cuites au préalable, procéder à cette opération la veille afin que la masse puisse refroidir correctement.
2. Refroidir la masse de glace préparée ou les ingrédients nécessaires au réfrigérateur à une température de 6-8 °C.
3. Écraser les fruits juste avant la préparation et ne les ajouter qu'à la fin de la préparation.
4. Doser l'alcool avec modération et ne l'ajouter qu'une fois le temps de congélation écoulé car l'alcool retarde la congélation.
5. Placer le réservoir de glace amovible dans l'emplacement prévu à cet effet dans le boîtier du compresseur (5).

6. Placez le mélangeur (3) exactement au milieu du bac à glace (4)
7. Mettez les ingrédients refroidis dans le réservoir de glace amovible. Veillez à ne pas dépasser le niveau de remplissage maximal. Le réservoir de glace doit être rempli aux 3/4 au maximum car la glace se dilate en raison de la congélation et de l‘air mélangé.
8. Veillez à ce que les faces extérieures du bac à glace soient sèches.
9. Posez le couvercle sur le bac à glace et tournez-le vers la gauche afin de le bloquer.
10. Remettez le moteur en place.
11. Branchez la prise mâle sur une prise de courant.
12. L‘appareil est opérationnel.
13. Vous pouvez maintenant sélectionner le programme souhaité. Les programmes suivants sont disponibles :

Symbole	**Programme**
	Mélanger et congeler
	Congeler
	Mélanger

Mélanger et congeler

14. Pour la préparation normale de la glace.
15. L‘appareil mélange et congèle la masse introduite. Lors d‘une utilisation conforme, la glace est prête après env. 60 minutes.
16. Quand la masse de glace a atteint la consistance désirée, arrêtez l‘appareil en tournant le sélecteur sur „0“.
17. Ne pas laisser la glace trop longtemps dans la machine car sinon elle peut durcir et s‘écailler.

Congeler

18. Si la glace n‘a pas atteint la dureté souhaitée à la fin du programme, vous pouvez poursuivre la congélation avec ce programme. Quand la masse de glace a atteint la consistance désirée, arrêtez l‘appareil en tournant le sélecteur sur „0“.

Mélanger

19. Si les ingrédients doivent être mélangés régulièrement avant le début du programme, sélectionnez cet étape de programme avant la préparation de glace. Si la glace a atteint la consistance souhaitée, arrêtez l‘appareil en tournant le sélecteur sur „0“.



Attention : L’appareil ne s‘éteint pas automatiquement ! Ne laissez donc pas l‘appareil en marche sans surveillance.

Retirer la crème glacée

20. Avant de prélever la glace, arrêter l‘appareil en tournant le sélecteur sur „0“.
21. Débranchez la prise.
22. Pour prélever la glace, retirez d‘abord le moteur et ensuite le couvercle transparent dans le sens horaire contraire.
23. Retirer le bac à glace de l‘appareil et retirer délicatement le mélangeur du réservoir de glace.
24. Transvasez la glace dans un récipient approprié. Pour ce faire, ne pas utiliser d‘objets tranchants ou pointus mais plutôt une cuillère en plastique ou en bois afin de ne pas endommager le bac à glace. Nous recommandons l‘utilisation d‘une spatule en silicone.
25. Si vous le souhaitez, vous pouvez recommencer la préparation d‘une nouvelle glace juste après. Pour cela, reprendre au point 1.
26. Conseil :
    Si vous préparez par ex. de la glace aux fruits ou du sorbet, retirer le bac à glace immédiatement après la fin du programme, placer la glace dans un récipient adapté à la surgélation et placer ce récipient dans le congélateur pendant 15 à 30 minutes max. afin que la glace puisse congeler totalement. Dans le cas contraire, ce type de glaces congèle parfaitement à l‘extérieur mais peut rester légèrement liquide à l‘intérieur.
27. Si vous ne voulez pas préparer d‘autre glace, vérifiez que la prise est débranchée.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. **Avant de procéder au nettoyage, il faut toujours éteindre l'appareil et débrancher la prise de secteur.**
2. Ne jamais nettoyer l'appareil avec de l'eau ou sous l'eau, ni avec un autre liquide. Le moteur de l'agitateur, notamment, ne doit pas entrer en contact avec de l'eau.
3. Ne pas utiliser de produit nettoyant abrasif ou agressif.
4. Vous pouvez laver les pièces amovibles sauf le moteur à l'eau chaude avec un liquide-vaisselle doux. Ces pièces ne doivent pas être placées au lave-vaisselle.
5. Essuyer le boîtier du compresseur avec un torchon humide.
6. Sécher toutes les pièces à l'aide d'un chiffon doux avant de les remonter.

INFORMATIONS GÉNÉRALES POUR LA PRÉPARATION DE GLACE

Dans le suivant vous trouvez des recettes et des informations générales sur la préparation de glace. En plus on peut acheter des livres nombreux pour la préparation de glace. Faites toujours attention d'adapter les quantités aux contenu maximal du réservoir.

La glace est délicieuse quand elle est fraîche. La glace fait à la maison ne contient aucuns conservateurs et est donc prévue pour la consommation immédiate.
Si la glace doit être conservé plus longtemps, nous recommandons d'y ajouter 20 g de base de glace. Cela prévient la formation de grands cristaux de glace. On peut acheter la base de glace, en Allemagne par example chez:

Hobbybäcker-Versand - Inge Pinzer
Am Mühlholz 6 – 89287 Bellenberg
Tel. 07306/925900 - Fax 07306/925905
Internet: www.hobbybaecker.de

Prenez de fruits très mures pour la glace aux fruits.
Ajoutez des morceaux de fruits ou des baies à la fin de la préparation.
Prenez toujours des oeufs très frais.

On peut remplacer le lait par de la crème ou la crème par du lait.
Le plus de crème on employe, le plus crémeuse sera la glace.

On peut remplacer le sucre par du miel, du sirop ou de saccharine (pas pour la glace souple).
On peut remplacer le lait par du lait de soja.
Si vous voulez la glace plus dure, laisser geler la masse pour 15-30 minutes dans le compartiment de congélation avant de la verser dans le réservoir de la sorbetière füllen.
Faire attention, que les ingrédients sont bien froid avant de les verser dans le réservoir. Le plus froid les ingrédients, le plus court le temps de congélation (15 à 30 minutes).
La glace perd assez vite son arôme et la consistence.
Pour conserver de la glace nous recommandons de la transvaser dans un réservoir approprié avec couvercle.
Conserver la glace pour un temps court dans le compartiment de congélation.
Consommez la glace pendant une semaine. La glace fondue ou presque fondue doit être consommé immédiatement.

LA GLACE SOUPLE

Recette de base
300 ml de crème, 65 g miel, 2 jaunes d'oeufs, 1 oeuf, 1 pincée de sel

Mélanger tous les ingrédients directement avant de les verser dans la sorbétiere. Ajouter les arômes de votre choix.

Glace souple à la vanille
300 ml de crème, ½ bâton de vanille, 65 g miel, 1 jaune d'œuf, 1 oeuf, 1 pincée de sel

Faire cuire la crème, la vanille et le miel la veille et laisser refroidir. Avant de préparer la glace ajouter le jaune d'oeuf, l'oeuf et le sel.

Glace au chocolat
300 ml de crème, 30 g de chocolat au lait entier, 30 g de chocolat amer 1 jaune d'oeuf, 1 oeuf, 1 pincée de sel
Faire cuire la crème et le chocolat la veille et laisser refroidir. Avant de préparer la glace ajouter le jaune d'oeuf, l'oeuf et le sel.

Glace aux framboises
300 ml de crème, ½ sachet de sucre de vanille, 65 g miel, 1 jaune d'oeuf, 1 oeuf, 1 pincée de sel, 150 ml de framboises en purée

Mélanger la crème, le sucre de vanille et le miel. Avant de préparer la glace ajouter le jaune d'oeuf, l'œuf et les framboises.

LA GLACE SOUPLE

La glace à la crème est préparée de lait, de crème, evtl. de jaunes d'oeufs, de sucre et d'autres ingrédients. Il faut bien remuer pendant pour recevoir une glace de consistence crémeuse.

Glace à la vanille
200 ml de lait, 300 ml de crème, 1 batôn de vanille, 1 pinçée de sel, 3 jaunes d'oeufs, 3 grandes cuillères de sucre

Chauffer le lait et la crème, ajouter le marc de vanille et le sel. Fouetter les jaunes d'oeufs avec le sucre, ajouter lentement le lait et bien fouetter.
Laisser refroidir la masse env. 24 heures dans le frigidaire, puis verser la masse dans la sorbetière et préparer de la glace.

Glace rapide à la vanille
100 ml de lait, 300 ml de crème, 1 oeuf, 3 grandes cuillères de sucre, 1-2 sachets de sucre à la vanille

Bien mélanger les ingrédients et préparer de la glaces dans la sorbetière.

Glace au chocolat
½ tablette de chocolat amer et de chocolat à lait entier, 250 ml de crème, 75 ml de lait, 1 oeuf

Faire cuire le chocolat avec le lait et laisser refroidir pour 24 heures dans le frigidaire. Puis ajouter 1 oeuf et preparer de la glace dans la sorbetière.

Glace rapide au chocolat
150 ml de sirop au chocolat, 1 oeuf, 150 ml de crème, 150 ml de lait

Bien mélanger les ingrédients et préparer de la glaces dans la sorbetière.

Glace au moca
Préparer une glace à la vanille, mais y ajouter 2-3 grandes cuillères de moca soluble au lait chaud. Ajouter à la fin 1-2 grandes cuillères de liqueur de café.

Glace aux noix
Carméliser 50 g sucre dans une poele, ajouter 50 g de noix hachées. Laisser refroidir sur un plateau huilé. Hacher la nougatine.
Préparer une glace à la vanille, mais remplacer le sucre par du miel des forêts. Ajouter à la fine les noix hachées.
TIPP: Remplacer les noix par les graines de potioron et aromatiser la gflace avec 1 grande cuillère de l'huile de potiron.

Glace à l'amaretto
Préparer une glace à la vanille, mais y ajouter à la fin 100 g de macaron d'amandes émiettés et 2-3 grandes cuillères d'Amaretto.

GLACE AUX FRUITS

La glace aux fruits consiste de fruits passés en purée avec du sucre, de la crème ou du yaourt et evtl. des blancs d'oeuf. Pour que la glace devient bien crémeuse, il faut la remuer constamment pendant la congélation.

Recette de base
250 g de fruits en purée, 1 grande cuillère de jus de citron, 50-100 g de sucre, 1 grande cuillère de blancs d'oeuf, 125 ml crème

Mélanger le purée de fruits avec le sucre et le jus de citron. Fouettez les blancs d'oeuf et la crème et l'ajouter aux purée de fruits. Préparer de la glace dans la sorbetière.

En prenant des fruits conservés il n'est pas nécessaire d'ajouter du sucre.

Glace aux fraises
300 g de fraises, 2-3 grandes cuillères de sucre, 250 ml de crème, 30 ml de lait
Mélanger les fraises en purée avec les autres ingrédients Préparer de la glace dans la sorbetière.

Glace au yaourt
250 g de fruits de saison (fraises, framboises, myrtilles, abricots, cérises usw.), 1 peu de saccharine, 250 ml de yaourt naturel, 3 grandes cuillères de crème

Préparer de la glace dans la sorbetière.

Glace au yaourt rapide
Verser 600 ml de yaourt aux fruits (4,5 % de graisse) dans la sorbetière et préparer de la glace.

Glace aux mango coco
1 mango mure, 1 gobelet de yaourt naturel, 150 ml de lait de coco, 2 grandes cuillères de sucre, 2 grandes cuillères de coco rapé

Passer la mango en purée, mélanger le purée avec les autres ingrédients et préparer de la glace.

SORBET

On peut préparer un sorbet de toute sorte de fruits ou des jus de fruits, p.e. de framboises, abricots, pêches, melons, kiwis etc. Un sorbet doit être bien remué pendant la congélation pour éviter les grands cristaux de glace. Les sorbets ne sont pas forcément sucrés, on peut les préparer aussi ent ant que hors d'oeurvre ou entreplat, p.e. un sorbet de tomates ou un sorbet Campari-orange. Servir une boule de sorbet dans un verre de champagne.

Recette de base
Mélanger 500-600 ml de fruits en purée / jus de fruits, 50-100 g sucre, 2 grandes cuillères de blancs d'oeuf et préparer de la glace.

Aromatiser le sorbet avec 1 grande cuillère de liqueur, de cognac, d'eau de vie etc.
En prenant des fruits conservé comme des ananas il n'est pas nécessaire d'ajouter du sucre.

Sorbet aux fraises
300 g de fraises, 1 pt. cl. jus de citron, 1 grande cuillères de blancs d'oeuf, 3 grandes cuillères de sucre, 75 ml de jus de pommes

Passer les ingrédients en purée et en préparer du sorbet.

Campari-Orangen-Sorbet
500 ml de jus d'oranges, 100 ml de Campari, 2 grandes cuillères de blancs d'oeuf, sucre selon goût.

Sorbet au cassis
500 ml de purée de groseilles noires, jus d'un citron, 50 g de sucre, 2 cl de crème de Cassis, 1 blanc d'oeuf

Passer les fruits par un tamis, les mélanger avec le jus de citron, le sucre et le liqueur, les blancs d'oeuf et en préparer un sorbet.

Sorbet aux fleurs de sureau
500 ml eau, 200 g de sucre glace, 8-10 fleurs de sureau, 1 citron, 1 blanc d'oeuf

Faire cuire le sucre avec l'eau. Ajouter les fleurs et laisser aromatiser au moins 30 minutes. Passer par un tamis, ajouter le jus de citron et laisser refroidir. Ajouter le blanc d'oeuf et en préparer un sorbet. Servir avec des fruits de saision (groseilles, fraises) et des beignets de fleurs de sureau.

Sorbet aux champagne aromatisé de basilic
1 bouquet de basilic, 100 g sucre, 200 ml de vin blanc sec, 100 ml de champagne, jus d'un citron, 1 blanc d'oeuf

Passer les feuilles de basilic en purée avec 100 ml de vin et laisser aromatiser ½ heures, passer par un tamis. Faire cuire le sucre ave le reste du vin. Laisser refroidir les ingrédients. Mélanger les ingrédients et en préparer un sorbet.

PARFAIT

La base d'un parfait sont en général des jaunes d'oeufs et du sucre, fouetté dans un bain-marie.

Parfait aux pommes et au calvados

300 g de pommes, 1 citron, 2 grandes cuillères de calvados, 1 oeuf, 1 jaune d'oeuf, 60 g sucre, 200 ml de crème

Peler la pomme et la couper en petit morceaux, ajouter le jus de citron. En mettre 1 grande cuillère à côté, faire cuire le reste avec 1-2 grandes cuillères de eau et la passer en purée. Fouetter les oeufs et le sucre dans un bain marie. Ajouter le purée de pommes. Laisser refroidir la masse. Fouetter la crème. Preparer un parfait dans la sorbetière. Ajouter les morceaux de pommes et le calvados ver la fin.
Servir avec une sauce de cassis ou de mûres.

Parfait au praliné

40 g sucre, 60 ml de eau, 2 jaunes d'oeufs, 1 sachet de sucre de vanille , 1 pincée de zestes d'orange, 60 g couverture, 50 g nougat, 1 -2 grandes cuillères de liqueur de cacao ou rhum, 200 ml de crème

Faire cuire le sucre avec l'eau, fouettez les jaunes d'oeufs avec le sucre dissolu et les zestes d'orange dans un bain-marie. Faire fondre le nougat et la couverture et l'ajouter aux oeufs, ajouter le liqueur. Laisser refroidir. Ajouter la crème Chantilly et préparer un parfait dans la sorbetière.

CONDITIONS DE GARANTIE

En cas d'utilisation conforme et lors de dégâts manifestement dus à des défauts de fabrication, nos appareils sont garantis 24 mois, lors d'utilisation professionnelles 12 mois, à dater de l'achat. Notre garantie n'est valide que pour les appareils vendus en Allemagne et en Autriche. Dans tout autre pays veuillez contacter l'importateur. Veuillez envoyer à notre adresse les appareils, pour lesquels vous réclamez une suppression de défauts, avec le bon d'achat montrant la date d'achat, port payé et proprement emballé. Les coûts de transport seront remboursés en cas de garantie en Allemagne et en Autriche. Les défauts causés par usure, utilisation incorrecte ou non-respect des instructions de maintenance sont exclus. Notre obligation de garantie cesse, si de réparations ou des interventions sont accomplies par des tiers. Cette garantie n'affecte pas les droits du consommateur contre le commerçant.

TRAITEMENT DES DÉCHETS / PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Nos appareils sont produits selon un standard élevé de qualité pour une longue durée d'utilisation. Un entretien régulier et des réparations compétentes par notre service après-vente prolongent cette durée d'utilisation. Si néanmoins l'appareil est endommagé et ne peut plus être réparé, veuillez suivre les instructions suivantes.

Ne jamais disposer ce produit avec les dégâts de ménage. Apportez ce produit à une station de collection pour récupération de produits électriques et électroniques.

Par la collection séparée vous aidez à protéger les ressources naturelles et prenez soin, que le produit est démonté sans risque pour la santé et l'environnement.

GEBRUIKSAANWIJZING MODEL 48879

TECHNISCHE GEGEVENS







Vermogen:	135 W, 220-240 V~, 50 Hz
Afmetingen (l/b/h):	Ca. 36,5 x 27,9 x 28,5 cm
Aansluitkabel:	Ca. 120 cm
Gewicht:	Ca. 8,6 kg
Behuizing:	Kunststof wit/geel
Uitvoering:	Volautomatische, zelfkoelende compressor Room crème ijs in ca. 60 minuten Koelbereik -18 tot -35°C Keuzeschakelaar voor het mengen, bevriezen, mengen en bevriezen Verwijderbare ijsbak
Toebehoren:	Gebruiksaanwijzing, ijslepel

Wijzigingen en vergissingen in de uitrustingskenmerken, techniek, kleuren en design voorbehouden

VERKLARING VAN DE SYMBOLEN



Dit symbool wijst op eventuele gevaren die letsel tot gevolg kunnen hebben of tot schade aan het apparaat leiden.

VOOR UW VEILIGHEID

1. Lees deze gebruiksaanwijzing a.u.b. zorgvuldig door, voordat u het apparaat in gebruik neemt en bewaar de gebruiksaanwijzing goed.
2. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (ook kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of met gebrek aan ervaring en/of kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies over het gebruik van dit apparaat hebben gekregen van een persoon die voor hun veiligheid verantwoordelijk is.
3. Kinderen moeten onder toezicht staan, om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
4. Het apparaat uitsluitend op wisselstroom overeenkomstig het typeplaatje aansluiten.
5. Dit apparaat mag niet met een externe tijdklok of met een afstandsbediening bediend worden.
6. Na het gebruik, voor de reiniging of bij evt. storingen tijdens de werking a.u.b. altijd de stekker uit het stopcontact trekken.
7. Het apparaat nooit in water of in een andere vloeistof dompelen, de aansluitkabel tegen vocht beschermen.
8. Het apparaat en de onderdelen zijn niet geschikt voor de vaatwasser.
9. Zet het apparaat op een vrij, effen werkvlak.
10. Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik of voor soortgelijke doeleinden, bijv.:
    - kitchenettes in winkels, kantoren of op andere werkplaatsen,
    - landbouwbedrijven,
    - voor gebruik door gasten van hotels, motels of andere overnachtingsbedrijven,
    - in particuliere pensions of vakantiehuisjes.
11. Het apparaat en de aansluitkabel om veiligheidsredenen nooit op of in de buurt van hete oppervlakken neerzetten of gebruiken.
12. De aansluitkabel vóór gebruik helemaal afwikkelen.
13. De kabel mag niet over de rand van het werkvlak heen omlaag hangen.

14. De maximale vulhoeveelheid mag niet overschreden worden. De ijsbak mag hoogstens voor ¾ gevuld zijn, omdat het ijs tijdens het vriesproces uitzet.
15. Doe de ingrediënten voor het ijs steeds in de verwijderbare ijsbak, nooit direct in de bak van de ijsmachine.
16. Gebruik het apparaat nooit zonder ijsbak!
17. Tijdens de werking geen voorwerpen in het apparaat houden en niet met de hand in de bak grijpen.
18. Haal de mengmotor nooit van het apparaat, zolang het apparaat nog in werking is, omdat de motor anders beschadigd kan worden.
19. Gebruik het apparaat uitsluitend nadat het correct gemonteerd is.
20. Tijdens de werking moeten de ventilatiesleuven vrij blijven, zowel de sleuven van de compressorbehuizing als de sleuven van het aandrijfgedeelte.
21. Gebruik het apparaat nooit met toebehoren van andere apparaten.
22. Zet het apparaat nooit meerdere malen achter elkaar aan en uit, omdat de compressor beschadigd kan worden. Laat het apparaat minstens 5 minuten rusten, voordat u het opnieuw inschakelt.
23. Gebruik geen spitse of scherpe voorwerpen in de ijsbak. Dit zou krassen in de bak kunnen veroorzaken. Gebruik een schraper van plastic of van hout om het bereide ijs uit de ijsbak te halen.
24. Controleer de stekker en de kabel regelmatig op slijtage of beschadiging. Als de kabel of andere delen beschadigd zijn, stuur het apparaat dan a.u.b. ter controle en reparatie naar onze klantenservice (voor het telefoonnummer zie de garantiebepalingen). Ondeskundige reparaties kunnen gevaren voor de gebruiker veroorzaken en hebben uitsluiting van de garantie tot gevolg.



Niet in het lopende apparaat grijpen - er bestaat verwondingsgevaar!
Let op dat u het apparaat niet in een hoek van meer dan 45° draait of kantelt, omdat de compressor anders beschadigd wordt.

De fabrikant is niet aansprakelijk, indien het apparaat verkeerd gemonteerd, ondeskundig of foutief gebruikt of door niet geautoriseerde derden gerepareerd werd.

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

1. Wij raden u aan om alle uitneembare onderdelen, behalve de motor (1), vóór het eerste gebruik in warm water uit te spoelen.
2. De behuizing en de uitsparing voor de ijsbak met een goed uitgedrukte, vochtige doek afvegen.
3. Zet het apparaat op een effen en droog werkvlak. Denk eraan dat u voldoende afstand tot warmtebronnen en andere voorwerpen aanhoudt. De ventilatiesleuven aan het apparaat en aan de motor moeten steeds vrij blijven.
4. Als het apparaat getransporteerd werd, moet u minstens een uur wachten, voordat het apparaat in werking gesteld kan worden. Anders kan de compressor beschadigd worden.

IJS BEREIDEN

1. Bereid de ingrediënten voor het ijs volgens recept. Als het om een ijsmassa gaat die van tevoren gekookt moet worden, kook deze dan al een dag eerder, zodat de massa goed kan afkoelen.
2. Koel de voorbereide ijsmassa resp. de benodigde ingrediënten af tot op een koelkasttemperatuur van ca. 6-8 °C.
3. Fruit pas kort voordat u het wilt bereiden, pureren; stukjes fruit pas aan het einde van de bereidingstijd toevoegen.
4. Zuinig zijn met alcohol en de alcohol pas aan het einde van de vriestijd toevoegen, omdat de vriestijd door alcohol langer wordt.
5. Zet de uitneembare ijsbak in de betreffende bak van de compressorbehuizing (5).
6. Plaats de menger (3) exact in het midden van de ijsbak (4)
7. Doe de gekoelde ingrediënten in de uitneembare ijsbak. Let op dat u de maximale vulhoeveelheid niet overschrijdt. De ijsbak mag hoogstens voor ¾ gevuld zijn, omdat het ijs uitzet door het vriesproces en de erdoorheen verwerkte lucht.
8. Let er a.u.b. op dat de ijsbak aan de buitenkant droog moet zijn.
9. Plaats het deksel op de ijsbak en draai het deksel naar links, zodat het vergrendeld is.

10. Zet de motor in het apparaat.
11. Steek de stekker in een stopcontact.
12. Het apparaat is klaar voor gebruik.
13. Nu kunt u m.b.v. de keuzeschakelaar het gewenste programma selecteren. De volgende programma's staan ter beschikking:

Symbool	Programma
	Mengen en vriezen
	Vriezen
	Mengen

Mengen en vriezen

14. Voor de normale bereiding van ijs.
15. Het apparaat roert en bevriest de massa die in het apparaat gedaan werd. Bij doelmatig gebruik is het ijs in ca. 60 minuten klaar.
16. Als de ijsmassa de gewenste consistentie heeft verkregen, schakelt u het apparaat uit door de keuzeschakelaar op „0“ te draaien.
17. Laat het ijs niet te lang in de machine, omdat het anders hard kan worden en splinters kan gaan vormen.

Vriezen

18. Als het ijs aan het einde van het programma nog niet de gewenste stijfheid heeft, kunt u het met dit programma laten navriezen. Als de ijsmassa de gewenste consistentie heeft verkregen, schakelt u het apparaat uit door de keuzeschakelaar op „0“ te draaien.

Mengen

19. Als de ingrediënten voor de start van het programma eerst gelijkmatig gemengd moeten worden, stel dan dit programma in, voordat u het ijs gaat bereiden. Als de ijsmassa de gewenste consistentie heeft verkregen, schakelt u het apparaat uit door de keuzeschakelaar op „0“ te draaien.



Attentie: Het apparaat schakelt niet vanzelf uit! Laat het apparaat daarom nooit zonder toezicht, zolang het in werking is.

IJs uit de bak halen

20. Voordat u het ijs uit de bak haalt, schakelt u het apparaat eerst uit door de keuzeschakelaar op „0“ te draaien.
21. Trek de stekker uit het stopcontact.
22. Om het bereide ijs uit het apparaat te halen, haalt u eerst de motor en daarna het transparante deksel eraf, door het tegen de klok in te draaien.
23. Neem de ijsbak uit het apparaat en trek de menger voorzichtig uit de ijsbak.
24. Doe het ijs in een geschikte bak. Gebruik hiervoor geen scherpe of spitse voorwerpen, maar een plastic of houten lepel, om de ijsbak niet te beschadigen. Wij raden aan om een siliconen pannenlikker te gebruiken.
25. Als u wilt, kunt u direct daarna weer opnieuw ijs bereiden. Start hiervoor weer met punt 1.
26. Tip:
    Als u bv. vruchtenijs of sorbet heeft bereid, haal de ijsbak dan, meteen als het programma afgelopen is, uit het apparaat, doe het ijs in een bak die geschikt is voor de diepvries en zet deze bak voor max. 15 tot 30 minuten in de vriezer, om het ijs door en door te bevriezen. Anders is dit ijs aan de buitenkant weliswaar bevroren, maar aan de binnenkant is het eventueel nog vloeibaar.
27. Als u geen ijs meer wilt bereiden, controleert u of de stekker uit het stopcontact getrokken werd.

REINIGING EN ONDERHOUD

1. **Voordat u het apparaat gaat reinigen, schakelt u het uit en trekt u de stekker uit het stopcontact.**
2. Reinig het apparaat nooit met of onder water of met een andere vloeistof. Vooral de motor van het roerwerk mag niet met water in aanraking komen.
3. Gebruik geen krassende of schurende reinigingsmiddelen.
4. De uitneembare delen, behalve de motor, kunt u in warm water met een mild afwasmiddel reinigen. Deze delen zijn niet geschikt voor de vaatwasser.
5. Veeg de compressorbehuizing en de motor af met een vochtige doek.
6. Droog alle onderdelen met een zachte doek af, voordat u ze weer in elkaar zet.

ALGEMENE OPMERKINGEN

Hieronder vindt u algemene informatie over de bereiding van ijs en enkele basisrecepten. Over de bereiding van ijs zijn een groot aantal boeken verkrijgbaar. Pas dan wel de in de recepten aangegeven hoeveelheden aan de maximale vulcapaciteit van de machine aan.
Zelfgemaakt ijs smaakt vers het lekkerst. Omdat het geen conserveermiddelen bevat is het voor directe consumptie bedoeld.
Als u het ijs toch langer wilt bewaren, verdient het aanbeveling om 20 g ijsbindmidel toe te voegen. Door gebruik van ijsbindmiddel voorkomt u dat de waterkristallen na langer bewaren samenklonteren en grote harde kristallen in het ijs vormen. IJsbindmiddel is b.v. onder de naam 'Eisbasis' verkrijgbaar bij:

Hobbybäcker-Versand - Inge Pinzer
Am Mühlholz 6 – 89287 Bellenberg
Tel. 07306/925900 - Fax 07306/925905
Internet: www.hobbybaecker.de

Gebruik voor vruchtenijs alleen rijpe vruchten.
Voeg stukjes fruit of bessen pas op het laatst door de opening in het deksel toe.
Gebruik uitsluitend kakelverse eieren. In plaats van melk kunt u ook slagroom gebruiken en in plaats van slagroom melk. Hoe meer slagroom u gebruikt, des te romiger wordt de ijsmassa.
Suiker kan worden vervangen door honing, diksap of kunstmatige zoetstof (niet bij softijs).
Melk kan worden vervangen door sojamelk.
Wilt u bijzonder stevig ijs, zet dan de ijsmassa 15-30 minuten in het vriesvak van uw koelkast voordat u de ijsmachine ermee vult, of stel een langere bedrijfstijd in.
Let erop dat de ijsmassa minstens koelkasttemperatuur heeft voordat zij de ijsmachine ingaat. Hoe kouder de massa, hoe korter de bereidingstijd (15-30 minuten).
Kwaliteit en smaak van ijs gaan al snel na de bereiding achteruit.
Bewaar het ijs nooit in het ijsreservoir van de machine in de vriezer maar vul het eerst om in een geschikte bak met deksel.
Het ijs kan korte tijd in het vriesvak of in de vriezer worden bewaard.
Maak het ijs binnen een week op. Ontdooid of gedeeltelijk ontdooid ijs mag niet weer worden ingevroren maar moet direct worden geconsumeerd.

SOFTIJS

Basisrecept softijs
300 ml slagroom, 65 g bijenhoning, 2 eidooiers, 1 ei, 1 snufje zout
Alle ingrediënten mengen, meteen in de kuip doen en tot softijs verwerken.
Smaakmakers naar wens toevoegen.

Vanillesoftijs
300 ml slagroom, ½ opengesneden vanillestokje, 65 g bijenhoning, 1 eidooier, 1 ei, 1 snufje zout

Een dag van te voren de room samen met het vanillestokje en de honing aan de kook brengen en op koelkasttemperatuur laten afkoelen. Roer vlak voor de bereiding van het ijs het ei en het zout erdoorheen.

Chocoladesoftijs
300 ml slagroom, 30 g melkchocolade, 30 g pure chocolade, 1 eidooier, 1 ei, 1 snufje zout

Een dag van te voren de room samen met de chocolade aan de kook brengen en op koelkasttemperatuur laten afkoelen. Roer vlak voor de bereiding van het ijs de dooier, het hele ei en het zout erdoorheen.

Frambozensoftijs
300 ml slagroom, ½ zakje vanillesuiker, 65 g bijenhoning, 1 eidooier, 1 ei, 1 snufje zout

150 ml gepureerde frambozen, Room, vanillesuiker en honing mengen. Roer vlak voor de bereiding van het ijs de dooier, het ei het zout en de frambozenpuree erdoorheen.

ROOMIJS

Roomijs wordt van melk, slagroom, eventueel eidooiers, suiker en andere ingrediënten gemaakt. Pas door constant roeren tijdens het vriezen ontstaat de romige consistentie.

Basisrecept vanille-ijs
200 ml melk, 250 ml slagroom, 1 vanillestokje, 1 snufje zout, 3 eidooiers, 3 el suiker
Melk en slagroom verhitten, het vanillestokje overlangs opensnijden en het merg eruit schrapen. Doe het merg samen met het zout bij de melk. Kluts de dooiers met de suiker door elkaar, voeg de warme melk geleidelijk toe en roer het geheel goed door.
De massa 24 uur in de koelkast laten afkoelen en dan in de ijsmachine tot ijs verwerken.
TIP:
Voor kinderen op het laatst 1 el smarties of gummibeertjes door het ijs roeren.

Snel vanille-ijs
100 ml melk, 25 ml slagroom, 1 ei, 3 el suiker, 1-2 zakjes vanillesuiker
Alle ingrediënten goed door elkaar roeren en in de ijsmachine tot ijs verwerken.

Basisrecept chocolade-ijs
50 g pure chocolade, 50 g melkchocolade, 250 ml slagroom, 50 ml melk, 1 ei
Chocolade met de melk en de room aan de kook brengen en 24 uur in de koelkast zetten. Roer daarna het ei door de massa en verwerk het geheel in de ijsmachine tot ijs.

Snel chocolade-ijs
150 ml chocoladesiroop, 1 ei, 150 ml slagroom, 150 ml melk
Alle ingrediënten goed door elkaar roeren en in de ijsmachine tot ijs verwerken.

Mocca-ijs
Bereid vanilleijs volgens het basisrecept, maar los vóór de verdere verwerking 2-3 el koffie- of espressopoeder in de hete melk op. Vlak voor het einde van de vriestijd 1-2 el koffielikeur toevoegen.

Walnotenijs
50 g suiker in een pan lichtbruin laten karameliseren, 50 g gehakte walnoten toevoegen en goed mengen. Laat het mengsel op een met olie ingevette plaat afkoelen en hak het fijn.
Bereid vanilleijs volgens het basisrecept, maar vervang de suiker door honingdauwhoning. Vlak voor het einde van de vriestijd de notenkaramel toevoegen.

Amaretto-ijs
Bereid vanilleijs volgens het basisrecept. Meng 100 g amaretti met 2-3 el amaretto en voeg dit mengsel vlak voor het einde van de vriestijd toe.

VRUCHTENIJS

Vruchtenijs wordt gemaakt van gepureerde vruchten met suiker, slagroom, yoghurt en eventueel eiwit. Om vruchtenijs smeuïg te maken moet het tijdens het vriezen constant worden geroerd.

Basisrecept
250 g gepureerde vruchten, 1 el citroensap, 75 g suiker, 1 el eiwit, 125 ml slagroom
Meng de vruchtenpuree met de suiker en het citroensap. Het eiwit en de slagroom apart stijf kloppen en door de vruchtenpuree spatelen. In de ijsmachine tot ijs verwerken.
Bij gebruik van vruchten uit blik is het toevoegen van suiker niet nodig.

Basisrecept aardbeienijs
300 g aardbeien, 2 el suiker, 250 ml slagroom, 30 ml melk
Maak de aardbeien samen met alle andere ingrediënten fijn en verwerk het geheel in de ijsmachine tot ijs.

Yoghurt-vruchtenijs
250 g bessen of steenvruchten (aardbeien, frambozen, bosbessen, abrikozen, kersen etc.), 1 scheut vloeibare zoetstof, 250 ml yoghurt, 2 el slagroom
Volg dezelfde bereidingswijze als bij aardbeienijs.

Snel yoghurt-vruchtenijs
Als het snel moet, kunt u gewoon 600 ml vruchtenyoghurt (4,5 % vet) gebruiken.

Mango-kokosijs
1 rijpe mango, 125 g biogarde, 150 ml kokosmelk, 2 el suiker, 2 el geraspte kokos

Mango schillen, pit verwijderen en vruchtvlees pureren. Samen met de overige ingrediënten in de ijsmachine tot ijs verwerken.

SORBET

Sorbet kan van bijna alle fruitsoorten of vruchtensappen worden bereid, b.v. van frambozen, abrikozen, perzik, meloen, kiwi's etc. Sorbet moet het tijdens het vriezen constant worden geroerd zodat geen te grove ijskristallen kunnen ontstaan.
Sorbets hoeven niet altijd zoet te zijn of als dessert te worden geserveerd. Als tussengang bij een feestelijke maaltijd is b.v. een tomatensorbet of een campari-sinaasappelsorbet erg lekker.
Bijzonder lekker is het om een bolletje sorbet te serveren in een glas champagne.

Basisrecept
500-600 ml gepureerde vruchten of vruchtensap met 50-100 g suiker (naar smaak en fruitsoort) en 2 eiwit mengen en in de ijsmachine tot ijs verwerken.
Voor extra smaak kunt u 1 el likeur, cognac, kirsch etc. toevoegen.
Bij gebruik van vruchten uit blik, b.v. ananas, is het toevoegen van suiker over het algemeen niet nodig.

Aardbeiensorbet
300 g aardbeien, 1 tl citroensap, 1 el eiwit, 3 el suiker, 75 ml appelsap
Ingrediënten pureren en tot sorbet verwerken.

Campari-sinaasappelsorbet
500 ml sinaasappelsap met 100 ml campari en 2 el eiwit in de ijsmachine tot sorbet verwerken en als voorafje serveren.

Cassissorbet
500 ml puree van zwarte bessen, sap van 1 citroen, 50 g suiker, 2 cl crème de cassis, 1 eiwit
De puree door een zeef wrijven en met de ingrediënten mengen. Het eiwit erdoorheen spatelen en de massa tot sorbet verwerken.

Vlierbloesemsorbet
500 ml water, 250 g poedersuiker, 8-10 vlierbloesemschermen, 1 citroen, 1 eiwit
Het water met de suiker aan de kook brengen. Bloesem wassen, droog schudden en in de niet meer kokende suikersiroop ca. 30 minuten laten trekken. Door een zeef gieten. Citroen persen en het sap toevoegen. Vlierbloesemsiroop laten afkoelen. De koude siroop samen met het eiwit in de ijsmachine tot sorbet verwerken. Met fruit van het seizoen (b.v. rode bessen, aardbeien) en gefrituurde vlierbloesem serveren.

Champagne-basilicumsorbet
1 bos basilicum, 100 g suiker, 200 ml droge witte wijn, 100 ml champagne of mousserende wijn, sap van 1 citroen, 1 eiwit
De gewassen basilicumblaadjes met 100 ml witte wijn pureren en ½ uur laten trekken. De rest van de witte wijn met de suiker aan de kook brengen. Giet de basilicumwijn door een fijne zeef. Met de afgekoelde suikersiroop, champagne, citroensap, eiwit in de ijsmachine tot sorbet verwerken en als voor- of tussengerecht serveren.
TIP:
Zonder basilicum en met een beetje meer suiker is deze sorbet een verfrissend nagerecht.

PARFAIT

De basis voor parfait bestaat uit eigeel en suiker, die au bain marie tot een romige massa worden geklopt en samen met andere ingrediënten en slagroom tot smeuïg ijs worden verwerkt.

Appel-calvadosparfait
300 g appels, 1 citroen, 2 el calvados, 1 ei, 1 eidooier, 60 g suiker, 200 ml slagroom
Appel schillen, in kleine blokjes snijden en met citroensap mengen. Zet 1 el appelblokjes opzij. De rest met 1-2 el water zacht koken en pureren. Klop de eieren met de suiker au bain marie schuimig. De appelpuree erdoorheen scheppen en de massa laten afkoelen. Slagroom stijf kloppen en erdoorheen spatelen. In de ijsmachine tot smeuïg ijs verwerken. Vlak voor het einde van de vriestijd de appelblokjes en de calvados toevoegen.
Met zwartebessensaus/bramensaus serveren.

Pralinéparfait
40 g suiker, 60 ml water, 2 eidooiers, 1 zakje vanillesuiker, 1 msp. geraspte sinaasappelschil,

60 g couverture, 40 g notennoga, 1-2 el chocoladelikeur of rum, 200 ml slagroom
Het water met de suiker aan de kook brengen en laten afkoelen. De eidooiers met het suikerwater, de vanillesuiker en de sinaasappelschil au bain marie romig kloppen. De couverture met de notennoga au bain marie smelten en met de eimassa mengen. Likeur of rum toevoegen. De stijf geklopte slagroom door de afgekoelde massa spatelen en in de ijsmachine tot een romige parfait verwerken.

De recepten in deze gebruiksaanwijzing zijn door de auteurs en door UNOLD AG zorgvuldig ontwikkeld en getest. Een garantie kan er echter niet worden aanvaard. De auteurs en/of UNOLD AG en haar gemachtigden kunnen in geen geval aansprakelijk worden gesteld voor letsel, materiële schade en financiële schade.

GARANTIEVOORWAARDEN

Wij geven op onze apparaten een garantietermijn van 24 maanden (12 maanden bij commerciële gebruik), gerekend vanaf de dag van aanschaf. Deze garantie geldt voor schade, die bij correct gebruik aantoonbaar is veroorzaakt door een fout in de productie. Binnen de garantietermijn verhelpen wij materiaal- en productiefouten door herstelling of vervanging naar onze keuze. Onze garantie is slechts geldig voor in Duitsland en Oostenrijk verkopte apparaten. In andere landen a.u.b. de importeur aanspreken. Apparaaten, waarvoor garantie in aanspraak wordt genomen, moeten ons samen met een kopie van de machineel gegenereerde kassabon waaruit de koopdatum duidelijk wordt, alsmede een beschrijving van de fout goed verpakt aan onze klantenservice worden toegezonden, porto betaald. Als er sprake van garantie is, worden de verzendingskosten in Duitsland en Oostenrijk aan de klant vergoed. De garantie dekt geen schade veroorzaakt door slijtage, onbehoorlijk gebruik/foutieve handelingen en niet-naleving van de onderhouds- en reinigingsaanwijzingen. Het recht op garantie vervalt, wanneer reparaties of manipulaties aan het apparaat door derden worden doorgevoerd. Eventuele rechten van de eindgebruiker t.o.v. de verkoper of distributeur worden door deze garantie niet aangetast.

VERWIJDEREN VAN AFVAL / MILIEUBESCHERMING



Onze apparaten zijn geproduceerd met een hoge qualiteit voor een lange gebruik. Regelmatige onderhoud en vakkundig reparaties door onze klantenservice verlengt de gebruiksduur. Wanneer het apparat defekt is en kan niet meer gerepareerd worden, let op de volgende instructies.

Dit product mag niet samen met het normale huishoudelijke afval worden afgevoerd. U dient dit product bij een voor het recycleren van elektrische of elektronische apparaten aangewezen verzamelplaats in te leveren.

Door het separaat inzamelen en recycleren van afvalproducten helpt u mee bij het zuinig omgaan met de natuurlijke hulpbronnen en zorgt u ervoor dat het product op een gezondheids- en milieuvriendelijke manier afgevoerd wordt.

ISTRUZIONI PER L'USO MODELLO 48879

DATI TECNICI







Potenza:	135 W, 220-240 V~, 50 Hz
Misure (B/P/A):	Circa 36,5 x 27,9 x 28,5 cm
Cavo di alimentazione:	Circa 120 cm
Peso:	Circa 8,6 kg
Scocca:	Plastica bianco/giallo
Dotazioni:	Compressore autoraffreddante interamente automatico Gelato alla panna in circa 60 minuti Intervallo di raffreddamento da -18 a -35°C Selettore per mescolamento, congelamento, mescolamento e congelamento Contenitore del gelato asportabile
Accessori:	Istruzioni per l'uso, cucchiaio per gelato

Con riserva di modifiche ed errori relativi a caratteristiche delle dotazioni, tecnica, colore e design

SIGNIFICATO DEI SIMBOLI



Questo simbolo segnala possibili pericoli in grado di provocare lesioni a persone o danni all'apparecchio.

PER LA VOSTRA SICUREZZA

1. Si raccomanda di leggere le istruzioni per l'uso prima di mettere in funzione l'apparecchio e quindi di conservarle.
2. Questo apparecchio non è destinato a essere utilizzato da persone (bambini compresi) con limitate capacità fisiche, sensoriali o intellettive o che non dispongano di sufficiente esperienza e/o conoscenze, se non sotto la sorveglianza di una persona responsabile della loro sicurezza o a meno che non abbiano ricevuto da essa istruzioni sul suo utilizzo.
3. I bambini devono essere sorvegliati per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.
4. Collegare l'apparecchio solo a corrente alternata conforme alla targhetta.
5. Questo apparecchio non deve essere comandato tramite un temporizzatore esterno o un sistema di telecomando.
6. Dopo l'uso, prima della pulizia o in caso di anomalie durante l'esercizio staccare sempre la spina dalla presa.
7. Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi, proteggere il cavo di alimentazione dall'umidità.
8. L'apparecchio e i relativi inserti non sono adatti per il lavaggio in lavastoviglie.
9. Appoggiare l'apparecchio su una superficie piana sgombra.
10. L'apparecchio è progettato esclusivamente per l'uso domestico o impieghi similari, ad es.
    - in aree cucina di negozi, uffici o altri luoghi di lavoro,
    - aziende agrituristiche,
    - per l'uso da parte degli ospiti di hotel, motel o altre strutture ricettive,
    - in pensioni private o case di vacanza.
11. Per ragioni di sicurezza non riporre o far funzionare mai l'apparecchio e il cavo di alimentazione su o nei pressi di superfici calde.
12. Prima dell'uso avvolgere completamente il cavo di alimentazione.

13. Il cavo non deve pendere oltre lo spigolo della superficie di lavoro.
14. Non superare la quantità di riempimento massima. Il contenitore del gelato deve essere pieno per massimo ¾, in quanto durante il congelamento il gelato aumenta di volume.
15. Versare gli ingredienti del gelato sempre nel contenitore asportabile, mai direttamente nell'alloggiamento della gelatiera.
16. Non usare mai l'apparecchio senza il contenitore del gelato!
17. Durante il funzionamento non inserire alcun oggetto nell'apparecchio in funzione e non introdurre le mani nel contenitore.
18. Non rimuovere mai il motore del mescolatore dall'apparecchio finché questo è ancora in funzione, in quanto altrimenti il motore può venir danneggiato.
19. Utilizzare l'apparecchio soltanto dopo il corretto assemblaggio.
20. Durante il funzionamento le feritoie di ventilazione sia della scocca del compressore che della parte di azionamento devono essere sgombre.
21. Non far funzionare l'apparecchio con accessori di altri apparecchi.
22. Non accendere e spegnere l'apparecchio in rapida successione, in quanto ciò può danneggiare il compressore. Lasciar riposare l'apparecchio per almeno 5 minuti prima di riaccenderlo.
23. Non utilizzare oggetti appuntiti o taglienti nel contenitore del gelato in quanto potrebbero graffiarlo. Per estrarre il gelato pronto dal contenitore utilizzare raschini in plastica o legno.
24. Controllare regolarmente la spina e il cavo di alimentazione per verificare che non presentino usura o danni. In caso di danni al cavo di collegamento o ad altre parti, inviare l'apparecchio al nostro Servizio clienti per il controllo e la riparazione (per il numero di telefono si rimanda alle disposizioni di garanzia). Riparazioni inadeguate possono causare pericoli per l'utente e comportano un'esclusione della garanzia.



Non introdurre parti del corpo o altri oggetti nell'apparecchio in funzione - sussiste il pericolo di ferirsi!
Non girare o inclinare l'apparecchio con angolazioni superiori a 45°, in quanto ciò può danneggiare il compressore.

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per un montaggio scorretto, un utilizzo inappropriato o errato oppure in seguito a riparazioni effettuate da officine o persone non autorizzate.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Prima del primo utilizzo consigliamo di lavare con acqua calda tutte le parti asportabili tranne il motore (1).
2. Strofinare la scocca e la feritoia del contenitore del gelato con un panno umido ben strizzato.
3. Appoggiare l'apparecchio su un piano di lavoro piano e asciutto. Fare attenzione a mantenere una distanza sufficiente da fonti di calore e altri oggetti. Le feritoie di ventilazione dell'apparecchio e del motore devono rimanere sempre sgombre.
4. Quando l'apparecchio è stato trasportato occorre attendere almeno un'ora prima di metterlo in funzione. Altrimenti il compressore può subire dei danni.

PREPARAZIONE DEL GELATO

1. Approntare gli ingredienti indicati nella ricetta. Se si tratta di composti per gelato che prima devono essere cotti, cuocerli il giorno precedente di modo che il composto possa raffreddarsi completamente.
2. Raffreddare il composto del gelato preparato o gli ingredienti richiesti alla temperatura del frigorifero di circa 6-8 °C.
3. Ridurre la frutta a purea immediatamente prima della preparazione, aggiungere i pezzi di frutta solo verso la fine del tempo di preparazione.
4. Dosare l'alcol con parsimonia e aggiungerlo solo alla fine del congelamento, in quanto l'alcool allunga i tempi di congelamento.
5. Introdurre il contenitore del gelato asportabile nell'apposito alloggiamento della custodia del compressore (5).
6. Inserire il mescolatore (3) esattamente centrato nel contenitore del gelato (4)

7. Versare gli ingredienti raffreddati nel contenitore del gelato asportabile. Prestare attenzione a non superare la quantità di riempimento massima. Il contenitore deve essere pieno per massimo ¾, in quanto con il congelamento e l‘aria incorporata il gelato aumenta di volume.
8. Fare attenzione che il contenitore del gelato sia asciutto all‘esterno.
9. Posizionare il coperchio sul contenitore del gelato e girare il coperchio verso sinistra in modo da bloccarlo.
10. Inserire il motore.
11. Inserire la spina in una presa elettrica.
12. L‘apparecchio è pronto per l‘utilizzo.
13. A questo punto è possibile selezionare il programma desiderato con il selettore. Sono disponibili i seguenti programmi:

Simbolo	Programma
	Mescolamento e congelamento
	Congelamento
	Mescolamento

Mescolamento e congelamento

14. Per la normale preparazione del gelato.
15. L‘apparecchio mescola e congela il composto versato. Per l‘utilizzo conforme alla destinazione d‘uso la crema gelato è pronta in circa 60 minuti.
16. Quando il composto del gelato ha raggiunto la consistenza desiderata, spegnere l‘apparecchio portando il selettore sullo „0“.
17. Non lasciare il gelato nella gelatiera troppo a lungo in quanto altrimenti può diventare duro e scheggiarsi.

Congelamento

18. Se al termine del programma il gelato non ha ancora la consistenza desiderata, con questo programma si può attuare un ulteriore congelamento. Quando il composto del gelato ha raggiunto la consistenza desiderata, spegnere l‘apparecchio portando il selettore sullo „0“.

Mescolamento

19. Se gli ingredienti devono essere mescolati uniformemente prima dell‘avvio del programma, selezionare questa fase del programma prima della preparazione del gelato Quando il composto ha raggiunto la consistenza desiderata, spegnere l‘apparecchio portando il selettore sullo „0“.



Attenzione: L‘apparecchio non si spegne automaticamente! Pertanto non lasciar mai funzionare l‘apparecchio incustodito.

Estrazione della crema gelato

20. Prima di estrarre la crema gelato spegnere l‘apparecchio portando il selettore sullo „0“.
21. Staccare la spina dalla presa elettrica.
22. Per estrarre la crema gelato pronta, asportare prima il motore e poi il coperchio trasparente girandolo in senso antiorario.
23. Estrarre il contenitore del gelato dall‘apparecchio e quindi con cautela sfilare il mescolatore dal contenitore.
24. Travasare il gelato in un recipiente idoneo senza usare oggetti taglienti o appuntiti, bensì cucchiai di plastica o legno, in modo da non danneggiare il contenitore del gelato. Raccomandiamo l‘uso di raschietti in silicone.
25. Se lo si desidera, subito dopo è possibile preparare dell‘altro gelato. In questo caso ricominciare dal punto 1.
26. Suggerimento:
    Se si vuole preparare ad es. del gelato alla frutta o del sorbetto, estrarre il contenitore del gelato immediatamente al termine del programma, travasare il gelato in un recipiente idoneo per il congelamento e mettere quest‘ultimo nel freezer per max. 15 - 30 minuti, al fine di congelare completamente il gelato. Altrimenti esso risulterà perfettamente congelato all‘esterno, mentre all‘interno potrebbe essere ancora un po‘ liquido.
27. Se non si desidera preparare dell‘altro gelato, controllare di aver staccato la spina dalla presa.

PULIZIA E CURA

1. **Prima di procedere alla pulizia spegnere sempre l'apparecchio e staccare la spina dalla presa elettrica.**
2. Non pulire mai l'apparecchio con o sotto l'acqua o altro liquido. In particolare il motore del mescolatore non deve entrare in contatto con l'acqua.
3. Non usare detergenti abrasivi o aggressivi.
4. Le parti asportabili, eccetto il motore, possono essere pulite in acqua calda con un detergente delicato. Le parti non sono adatte al lavaggio in lavastoviglie.
5. Strofinare la scocca del compressore e il motore con un panno umido.
6. Prima del riassemblaggio asciugare accuratamente tutte le parti con un panno morbido.

RICETTE: OSSERVAZIONI GENERALI

Di seguito vengono fornite informazioni generali sulla preparazione del gelato, unitamente ad alcune ricette di base. In commercio sono disponibili anche diversi libri sulla produzione del gelato. Si prega di adeguare i quantitativi menzionati nelle ricette al quantitativo massimo di ingredienti supportati dal cestello per il gelato.

Se consumato appena fatto, il gelato è più buono. Il gelato fatto in casa non contiene conservanti. Per questo motivo deve essere consumato subito.
Se tuttavia si desidera conservare il gelato più a lungo, si consiglia di aggiungere al composto 20 g di base per gelato. La base per gelato evita che i cristalli d'acqua si ricompongano e che il gelato diventi "a schegge". Le basi per gelato sono disponibili per esempio presso:

Hobbybäcker-Versand - Inge Pinzer
Am Mühlholz 6 – 89287 Bellenberg
Tel. 07306/925900 - Fax 07306/925905
Internet: www.hobbybaecker.de

Per il gelato alla frutta, utilizzare solo frutti completamente maturi.
Aggiungere la frutta solo alla fine servendosi dell'apposita apertura sul coperchio.
Utilizzare solo uova molto fresche.

È possibile sostituire il latte con panna oppure la panna con il latte.
Più panna si usa, più cremoso sarà il gelato.
È possibile sostituire lo zucchero con miele, sciroppo o dolcificanti (non con il gelato soft).
Il latte può essere sostituito con latte di soia.
Se si desidera un gelato compatto, mettere il composto per 15 30 minuti nella celletta del ghiaccio del frigorifero prima di versarlo nel cestello, oppure impostare un tempo di funzionamento più lungo.
Accertarsi che il composto di gelato abbia una temperatura da frigorifero, prima di versarlo nel cestello. Quanto più freddo è il composto, tanto più breve sarà il tempo di preparazione (da 15 a 30 minuti).
Dopo poco tempo il gelato perde gusto e qualità. Se si desidera mantenere le caratteristiche di gusto e qualità, si sconsiglia di conservare il gelato nel cestello della gelatiera, bensì di versarlo in un contenitore adatto a questo scopo dotato di coperchio.
È possibile conservare per breve tempo il gelato nella celletta del ghiaccio del frigorifero o nel congelatore.
Consumare il gelato entro una settimana. Consumare subito il gelato scongelato. Non congelarlo nuovamente..

GELATO SOFT

Ricetta di base gelato soft
300 ml di panna, 65 g di miele d'api, 2 tuorli d'uovo, 1 uovo, 1 pizzico di sale
Mescolare tutti gli ingredienti poco prima del congelamento, versarli nel cestello e preparare il gelato soft.

Aggiungere a piacimento gli ingredienti per variare il gusto del gelato.

Gelato soft alla vaniglia
300 ml di panna, ½ baccello di vaniglia, 65 g di miele d'api, 1 tuorlo d'uovo, 1 uovo, 1 pizzico di sale

Il giorno precedente cuocere la panna, la vaniglia e il miele e lasciare raffreddare il tutto a temperatura di frigorifero. Immediatamente prima della preparazione del gelato incorporare il tuorlo, l'uovo e il sale.

Gelato soft al cioccolato

300 ml di panna, 30 g di cioccolato al latte, 30 g di cioccolato fondente, 1 tuorlo, 1 uovo, 1 pizzico di sale

Il giorno precedente cuocere la panna e il cioccolato e lasciare raffreddare il tutto a temperatura di frigorifero. Immediatamente prima della preparazione del gelato incorporare il tuorlo, l'uovo e il sale.

Gelato soft al lampone

300 ml di panna, ½ bustina di zucchero vanigliato, 65 g di miele d'api, 1 tuorlo d'uovo, 1 uovo, un pizzico di sale, 150 ml di lamponi frullati

Mescolare la panna, lo zucchero vanigliato e il miele. Immediatamente prima della preparazione del gelato incorporare il tuorlo, l'uovo, il sale e la mousse di lamponi.

GELATO ALLA PANNA

Il gelato alla panna si ottiene usando latte, panna ed eventualmente dei tuorli d'uovo, zucchero e altri ingredienti. Solo mescolando costantemente il composto durante il gelamento, il gelato otterrà una consistenza cremosa.

Ricetta di base gelato alla vaniglia

200 ml di latte, 250 ml di panna, 1 baccello di vaniglia, 1 pizzico di sale, 3 tuorli, 3 cucchiai di zucchero

Riscaldare il latte e la panna, tagliare il baccello di vaniglia, togliere il midollo e metterlo nel latte, al quale va aggiunto anche il sale. Mescolare il tuorlo con lo zucchero, aggiungere lentamente il latte caldo e mescolare il tutto.

Lasciare il composto per 24 ore nel frigorifero, quindi preparare il gelato con la gelatiera.

CONSIGLIO: Per renderlo più appetitoso per i bambini, aggiungere alla fine 1 cucchiaio di Smarties o di orsetti gommosi.

Gelato alla vaniglia veloce

100 ml di latte, 300 ml di panna, 1 uovo, 3 cucchiai di zucchero, 1-2 bustine di zucchero vanigliato

Mescolare e amalgamare bene tutti gli ingredienti e versare nella gelatiera, quindi preparare il gelato.

Ricetta di base gelato al cioccolato

½ tavoletta di cioccolato al latte e ½ di cioccolato fondente, 250 ml di panna, 50 ml di latte, 1 uovo

Cuocere il cioccolato con il latte e la panna e lasciare riposare il composto per 24 ore in frigorifero. Aggiungere quindi 1 uovo e versare il tutto nella gelatiera.

Gelato al cioccolato veloce

150 ml di sciroppo al cioccolato, 1 uovo, 150 ml di panna, 150 ml di latte

Mescolare tutti gli ingredienti e versarli nella gelatiera.

Gelato al caffè

Preparare il gelato alla vaniglia seguendo la ricetta di base, sciogliendo però nel latte caldo 2-3 cucchiai di caffè solubile o di caffè in polvere. Verso la fine della procedura di congelamento, aggiungere 1-2 cucchiai di liquore al caffè.

Gelato alle noci

Caramellare 50 g di zucchero in una padella, aggiungere 50 g di noci tritate, quindi mescolare bene. Lasciare raffreddare su una piastra oliata. Sminuzzare il croccante.

Preparare il gelato alla vaniglia seguendo la ricetta di base, sostituendo lo zucchero con del miele di bosco. Verso la fine della procedura di congelamento, aggiungere il croccante alle noci macinate.

CONSIGLIO: Sostituire le noci con semi di zucca, aromatizzare con un cucchiaio di olio di semi di zucca.

Gelato all'amaretto

Preparare il gelato alla vaniglia seguendo la ricetta di base. Mescolare 100 g di amaretti con 2-3 cucchiai di Amaretto. Aggiungere il tutto alla fine della procedura di congelamen

GELATO ALLA FRUTTA

Il gelato alla frutta si ottiene aggiungendo alla mousse di frutta zucchero, panna, yogurt ed eventualmente dell'albume. Per far diventare cremoso il gelato alla frutta è necessario mescolarlo costantemente durante la procedura di congelamento.

Ricetta di base

250 g di mousse di frutta, 1 cucchiaio di succo di limone, 75 g di zucchero, 1 cucchiaio di albume, 125 ml di panna

Mescolare la mousse di frutta con zucchero e succo di limone. Montare a neve separatamente l'albume e la panna fino a farli diventare compatti, quindi incorporare la mousse di frutta. Versare nella gelatiera e preparare il gelato. Se si utilizza frutta in scatola di solito non è necessario aggiungere lo zucchero.

Gelato di yogurt alla frutta

250 g di frutta a nocciolo o bacche (fragole, lamponi, mirtilli, albicocche, ciliegie, ecc.), 1 goccio di dolcificante liquido, 250 ml di yogurt naturale, 2 cucchiai di panna

Preparare il gelato seguendo la ricetta del gelato alla fragola.

Ricetta di base gelato alla fragola

300 g di fragole, 2 cucchiai di zucchero, 250 ml di panna dolce, 30 ml di latte

Sminuzzare bene le fragole insieme agli altri ingredienti e versarli nella gelatiera.

Gelato di yogurt alla frutta veloce

Lavorare 600 ml di yogurt alla frutta (4,5 % di grassi).

Gelato al mango e al cocco

1 mango maturo, 1 bicchiere di yogurt naturale, 150 ml di latte di cocco, 2 cucchiai di zucchero, 2 cucchiai di scaglie di cocco

Sbucciare il mango, togliere il nocciolo, preparare una mousse e versare insieme agli altri ingredienti raffreddati nella gelatiera.

SORBETTO

Il sorbetto può essere preparato utilizzando quasi tutti i tipi di frutti o di succhi di frutta, per esempio lamponi, albicocche, meloni, kiwi, ecc. Durante il congelamento, il sorbetto deve essere mescolato costantemente onde evitare che si formino cristalli di ghiaccio. I sorbetti non devono essere necessariamente dolci o serviti sempre come dessert. Tra una portata e l'altra di un menù è particolarmente indicato per esempio un sorbetto al pomodoro o al Campari e arancia. Particolarmente gustosa è una pallina di sorbetto servita in un bicchiere di spumante.

Ricetta di base

Amalgamare 500 ml di mousse di frutta/succo di frutta, 50-100 g di zucchero (a seconda dei gusti e del tipo di frutta) e 1-2 cucchiai di albume, quindi versare nella gelatiera per la preparazione del prodotto.

Per dare un ultimo tocco è possibile aggiungere un cucchiaio di liquore, cognac, distillato di lampone, ecc.

Se si utilizza frutta in scatola, p.es. ananas, di solito non è necessario aggiungere zucchero.

Sorbetto alla fragola

300 g di fragole, 1 cucchiaino di succo di limone, 1 cucchiaio di albume, 3 cucchiai di zucchero, 75 ml di succo di mela

Frullare gli ingredienti e preparare il sorbetto.

Sorbetto al Campari e arancia

500 ml di succo d'arancia, 100 ml di Campari, 1-2 cucchiai di albume, zucchero a piacimento

Versare nella gelatiera e preparare il sorbetto. Servire come antipasto rinfrescante.

Sorbetto di Cassis

500 g di mousse di ribes nero, il succo di 1 limone, 50 g di zucchero, 2 cl di Crème de Cassis, 1 tuorlo

Passare al setaccio la mousse, mescolare con succo di limone, zucchero e liquore, incorporare il tuorlo e preparare il sorbetto.

Sorbetto ai fiori di sambuco

500 ml d'acqua, 200 g di zucchero in polvere, 8-10 ombrelle di fiori di sambuco, 1 limone, 1 tuorlo

Cuocere lo zucchero con l'acqua. Lavare i fiori di sambuco, scuoterli finché si asciugano e lasciarli riposare nello sciroppo di zucchero non più bollente per circa 30 minuti. Passare lo sciroppo al setaccio. Spremere il limone e aggiungere il succo. Lasciare raffreddare

lo sciroppo di sambuco. Versare lo sciroppo freddo di sambuco con l'albume nella gelatiera, quindi preparare il sorbetto. Servire con frutti di stagione (p.es. ribes e fragole) e con fiori di sambuco fritti.

Sorbetto di basilico e Champagne

1 mazzetto di basilico, 100 g di zucchero, 200 ml di vino bianco secco, 100 ml di Champagne o spumante, il succo di 1 limone, 1 albume

Frullare le foglie di basilico ben lavate in 100 ml di vino bianco (con il frullatore ESGE-Zauberstab®) e lasciare riposare per ½ ora. Cuocere lo zucchero con il vino bianco rimanente. Passare attraverso un colino sottile il vino al basilico, amalgamare con lo sciroppo di zucchero raffreddato, lo Champagne, il succo di limone e l'albume, quindi versare nella gelatiera per preparare il sorbetto. Servire come antipasto o tra una portata e l'altra.

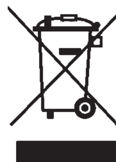
CONSIGLIO: Ottimo dessert rinfrescante se preparato senza basilico e con un po' più di zucchero.

Le ricette di queste istruzioni per l'uso sono state ideate e verificate dagli autori e da UNOLD AG. Tuttavia non può essere emessa alcuna garanzia. È esclusa la responsabilità degli autori, di UNOLD AG e dei rispettivi incaricati per danni provocati a persone, cose o materiali.

NORME DIE GARANZIA

I nostri prodotti sono garantiti per 24 mesi, 12 mesi in caso di uso professionale, dalla data di acquisto per i guasti manifestatisi durante un utilizzo conforme alle disposizioni e attribuibili in modo dimostrabile a difetti di fabbricazione. Nel periodo di garanzia porremo rimedio ai difetti materiali e di produzione secondo la nostra valutazione, procedendo alla riparazione o alla sostituzione dell'apparecchio.
Le nostre prestazioni di garanzia valgono esclusivamente per gli apparecchi venduti in Germania e Austria. In tutti gli altri casi rivolgersi all'importatore. Gli apparecchi per i quali si richiede la riparazione di guasti ci devono essere inviati con spedizione affrancata e debitamente imballati, unitamente a una copia del documento di acquisto redatto a macchina dal quale risulti la data di vendita, nonché la descrizione del guasto. In caso di garanzia al cliente verranno rimborsati i costi di spedizione sostenuti. Sono esclusi dalla garanzia i guasti dovuti all'usura, all'uso inappropriato o al mancato rispetto delle regole di manutenzione. Il diritto di garanzia decade qualora siano state effettuate riparazioni o interventi da parte di terzi. Eventuali diritti del consumatore finale verso il venditore o negoziante non vengono limitati dalla presente garanzia.

SMALTIMENTO / TUTELA DELL'AMBIENTE



I nostri apparecchi vengono prodotti rispettando un elevato standard qualitativo per una lunga durata di utilizzo. Una corretta manutenzione e riparazioni adeguate a cura dal nostro servizio clienti possono prolungare la durata di utilizzo del prodotto. Se un apparecchio è difettoso e non più riparabile, per il suo smaltimento si presti attenzione ai punti che seguono.

Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ai comuni rifiuti domestici. Consegnare il prodotto a un centro di raccolta per il riciclaggio dei rifiuti elettrici o elettronici.

Con la raccolta differenziata dei rifiuti e dei prodotti riciclabili è possibile contribuire alla tutela delle risorse naturali e far smaltire il prodotto nel rispetto dell'ambiente e della salute.

INSTRUCCIONES DE USO MODELO 48879

DATOS TÉCNICOS





Potencia:	135 W, 220-240 V~, 50 Hz
Dimensiones:	Aprox. 36,5 x 27,9 x 28,5 cm (L/An/Al)
Cable de alimentación:	Aprox. 120 cm
Peso:	Aprox. 8,6 kg
Carcasa:	Plástico blanco/amarillo
Equipamiento:	Compresor automático de auto-enfriamiento Helado de nata en 60 minutos aprox. Rango de refrigeración de -18 a -35 °C Selector para mezclar, congelar o mezclar y congelar Recipiente de helado extraíble
Accesorios:	instrucciones de uso y cuchara para helado

Reservado el derecho de modificaciones y errores en características de equipamiento, técnica, colores y diseño

EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS



Este símbolo advierte de posibles riesgos que pueden traer consigo lesiones personales o daños al aparato.

PARA SU SEGURIDAD

1. Lea atentamente las instrucciones de uso antes de la puesta en marcha y guárdelas.
2. Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o psíquicas restringidas o con falta de experiencia y/o de conocimientos, a no ser que sean supervisadas por una persona responsable de su seguridad o hayan recibido de ella instrucciones de cómo debe usarse el aparato.
3. Se debe vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
4. Conectar el aparato sólo a corriente alterna según la placa de características.
5. Este aparato no debe utilizarse con un reloj programador externo ni con un sistema de mando a distancia.
6. Desenchufe siempre el aparato después de usarlo, antes de limpiarlo o si se produce algún fallo durante el funcionamiento.
7. No sumerja nunca el aparato en agua u otros líquidos; proteja el cable de alimentación contra la humedad.
8. El aparato y sus componentes no son aptos para lavavajillas.
9. Coloque el aparato sobre una superficie plana despejada.
10. El aparato está diseñado exclusivamente para un uso doméstico o para fines de uso similares, por ejemplo,
    - cocinas tipo office en comercios, oficinas u otros lugares de trabajo,
    - empresas agrícolas,
    - para el uso por clientes en hoteles, moteles u otros establecimientos de alojamiento colectivo,
    - en pensiones privadas o casas vacacionales.
11. Por motivos de seguridad, nunca coloque ni ponga en marcha el aparato sobre o cerca de superficies calientes.
12. Desenrolle completamente el cable de alimentación antes del uso.
13. El cable no debe quedar colgando por el borde de la superficie de trabajo.
14. No sobrepasar la cantidad máxima de llenado. El recipiente de helado debe lle-

narse ¾ partes como máximo, dado que el volumen de helado aumenta con el proceso de congelación.

15. Añada siempre los ingredientes para hacer helado en el recipiente de helado extraíble, nunca en la cavidad de la heladera directamente.
16. ¡Nunca utilice el aparato sin el recipiente de helado!
17. Nunca introduzca objetos en el aparato en marcha ni introduzca la mano en el recipiente durante el funcionamiento.
18. No retire nunca el motor del mezclador del aparato cuando este último siga en marcha, pues de lo contrario se puede dañar el motor.
19. El aparato solo debe utilizarse con el ensamblaje adecuado.
20. Durante el funcionamiento, las ranuras de ventilación deben estar despejadas tanto en la carcasa del compresor, como en la unidad de accionamiento.
21. Nunca ponga en marcha el aparato con accesorios de otros aparatos.
22. No conecte y desconecte el aparato varias veces consecutivas, pues se puede dañar el compresor. Deje reposar el aparato durante 5 minutos como mínimo antes de volver a conectarlo.
23. No utilice objetos puntiagudos ni afilados en el recipiente de helado; estos podrían arañar el recipiente. Utilice una paleta de plástico o de madera para retirar del recipiente el helado preparado.
24. Compruebe periódicamente si el enchufe y el cable de alimentación están desgastados o deteriorados. En caso de daños en el cable de alimentación o en otras piezas, envíe el aparato para su verificación y reparación a nuestro servicio de atención al cliente (ver número de teléfono en las condiciones de garantía). Las reparaciones inadecuadas pueden ocasionar peligros para el usuario y provocan la exclusión de la garantía.



No toque el interior del aparato en marcha: ¡peligro de lesiones!
Asegúrese de no girar ni volcar el aparato más de 45°, pues el compresor resultaría dañado.

El fabricante no asume ninguna responsabilidad en caso de montaje defectuoso, uso inapropiado o incorrecto o después de reparaciones realizadas por terceros no autorizados.

ANTES DEL PRIMER USO

1. Antes de usar el aparato por primera vez, se recomienda lavar con agua caliente todas las piezas extraíbles excepto el motor (1).
2. Limpie la carcasa y el hueco del recipiente de helado con un paño húmedo, bien escurrido.
3. Coloque el aparato sobre una superficie plana y seca. Asegúrese de mantener una distancia suficiente con fuentes de calor y otros objetos. Las ranuras de ventilación que se encuentran en el aparato y en el motor siempre deben estar despejadas.
4. Si se ha transportado el aparato, espere una hora como mínimo antes de ponerlo en marcha. De lo contrario, el compresor podría dañarse.

PREPARAR HELADO

1. Prepare los ingredientes para el helado según la receta. Si se trata de masas de helado que deben cocerse previamente, hágalo el día anterior para que la masa pueda enfriarse bien.
2. Enfríe la masa de helado preparada o los ingredientes necesarios en el congelador a una temperatura de aprox. 6-8 °C.
3. Elabore el puré de frutas justo antes de la preparación. Añada los trozos de fruta al final del tiempo de preparación.
4. Modere la dosificación de alcohol y añádalo solo al final del tiempo de congelación, dado que el alcohol prolonga la congelación.
5. Introduzca el recipiente de helado extraíble en la cavidad correspondiente de la carcasa del compresor (5).
6. Coloque el mezclador (3) justo en el centro del recipiente de helado (4).
7. Llene el recipiente de helado extraíble con los ingredientes enfriados. Asegúrese de no exceder la cantidad máxima de llenado. El recipiente de helado debe llenarse ¾ partes como máximo, dado que el volumen de helado aumenta con el proceso de congelación y con el aire generado en la parte inferior.

8. Tenga en cuenta que el recipiente de helado debe estar seco por fuera.
9. Coloque la tapa sobre el recipiente de helado y gírela hacia la izquierda para cerrarla.
10. Introduzca el motor.
11. Inserte el enchufe en una toma de corriente.
12. El aparato está listo para el funcionamiento.
13. Ahora puede seleccionar el programa deseado con el selector. Están disponibles los siguientes programas:

Símbolo	Programa
	Mezclar y congelar
	Congelar
	Mezclar

Mezclar y congelar

14. Para la preparación de helado normal.
15. El aparato mezcla y congela la masa introducida. En caso de uso adecuado, el helado estará listo en 60 minutos aprox.
16. Cuando la masa de helado haya alcanzado la consistencia deseada, desconecte el aparato girando el selector a „0“.
17. No deje el helado demasiado tiempo en la máquina, pues podría ponerse duro y arenoso.

Congelar

18. Si el helado aún no tiene la consistencia deseada tras finalizar el programa, puede dejarlo enfriar durante más tiempo con este programa. Cuando la masa de helado haya alcanzado la consistencia deseada, desconecte el aparato girando el selector a „0“.

Mezclar

19. Si desea mezclar los ingredientes uniformemente antes de iniciar el programa, seleccione este paso de programa antes de la preparación del helado. Cuando la masa haya alcanzado la consistencia deseada, desconecte el aparato girando el selector a „0“.



Atención: ¡El aparato no se desconecta automáticamente! Por ello, nunca deje el aparato en marcha sin vigilancia.

Retirar el helado

20. Antes de retirar el helado, desconecte el aparato girando el selector a „0“.
21. A continuación, retire el enchufe de la toma de corriente.
22. Para retirar el helado preparado, extraiga el motor en primer lugar y, a continuación, la tapa transparente, girando en sentido contrario a las agujas del reloj.
23. Extraiga el recipiente de helado del aparato y retire con cuidado el mezclador del recipiente.
24. Vierta el helado en un recipiente adecuado. Para ello, no utilice objetos afilados o agudos, sino una cuchara de plástico o de madera para no dañar el recipiente de helado. Recomendamos usar rasquetas de panadero de silicona.
25. Si lo desea, podrá preparar helado de nuevo directamente a continuación. Para ello, vuelva a empezar por el punto 1.
26. Consejo:
    Si desea, por ejemplo, preparar helado de frutas o sorbete, extraiga el recipiente de helado inmediatamente al final del programa, vierta el helado en un recipiente apto para el congelador y colóquelo en el congelador de 15 a 30 minutos como máximo para congelar completamente el helado. De lo contrario, el helado estará muy congelado por el exterior, pero aún líquido en el interior.
27. Si no desea preparar más helado, asegúrese de que se haya retirado el enchufe de red.

LIMPIEZA Y CUIDADO

1. **Antes de la limpieza, desconectar siempre el aparato y retirar el enchufe de la toma de corriente.**
2. Nunca limpie ni sumerja el aparato en agua u otros líquidos. Evite especialmente que el motor del mezclador entre en contacto con el agua.
3. No utilice detergentes raspantes ni abrasivos.
4. Puede limpiar las piezas desmontables, excepto el motor, en agua caliente con un detergente suave. Las piezas no son aptas para el lavavajillas.
5. Limpie la carcasa del compresor y el motor con un paño húmedo.
6. Seque bien todas las piezas con un paño suave antes de ensamblarlas.

RECETAS: INDICACIONES GENERALES

A continuación encontrará unas indicaciones generales para la preparación de helados y unas recetas básicas. Asimismo, encontrará numerosos libros acerca de la preparación de helados en las librerías. Rogamos adapten siempre las cantidades mencionadas en las recetas al llenado máximo del recipiente para helado.

El helado sabe mejor recién preparado. Dado que el helado de producción casera no contiene conservantes se recomienda su consumo inmediato.

Si deseara conservar el helado, debería añadir 20 g de estabilizante para helados a la masa. El estabilizante para helados evita que los cristales de agua vuelvan a contraerse convirtiendo el helado en «crujiente». Podrá solicitar el estabilizante para helados dirigiéndose a:

Hobbybäcker-Versand - Inge Pinzer
Am Mühlholz 6 – 89287 Bellenberg
Tel. 07306/925900 - Fax 07306/925905
Internet: www.hobbybaecker.de

Utilice sólo frutas muy maduras para sus helados de frutas.
Introduzca los trozos de frutas o bayas al final del proceso a través de la abertura en la tapa.
Utilice únicamente huevos muy frescos.
Podrá sustituir la leche por nata y la nata por leche.
Cuanta más nata utilice, más cremoso será el helado.
Podrá sustituir el azúcar por miel, sirope o edulcorante (excepto para los helados cremosos).

Podrá sustituir la leche por leche de soja.
Si quiere obtener un helado sólido, deje reposar la masa unos 15 - 20 minutos en el congelador antes de verterla en el recipiente o aumente el tiempo de funcionamiento de la heladera.
Procure que la masa esté como mínimo a temperatura de frigorífico antes de verterla en el recipiente. Cuanto más fría esté la masa, más corto será el tiempo de preparación (15 - 30 minutos).

El helado pierde su sabor y calidad después de poco tiempo.
Para conservarlo no debería guardarlo en el congelador dentro del recipiente para helado, sino verterlo en un recipiente adecuado con tapa.

El helado puede conservarse poco tiempo en el congelador.
El helado debería consumirse preferentemente en el transcurso de una semana. Consuma el helado derretido o descongelado inmediatamente sin volver a enfriarlo.

HELADO CREMOSO

Receta básica para helado cremoso
300 ml de nata, 65 g de miel, 2 yemas de huevo, 1 huevo, 1 pizca de sal
Mezcle los ingredientes inmediatamente antes del proceso de congelación, viértalos en el recipiente y prepare el helado cremoso.
Añada los ingredientes de sabor a su gusto.

Helado cremoso de vainilla
300 ml de nata, la pulpa de ½ vaina de vainilla, 65 g de miel, 1 yema de huevo, 1 huevo, 1 pizca de sal
Cocine la nata, la vainilla y la miel el día anterior a la preparación del helado y deje enfriar la masa a temperatura de frigorífico. Añada la yema de huevo, el huevo y la sal inmediatamente antes de preparar el helado.

Helado cremoso de chocolate
300 ml de nata, 30 g de chocolate con leche, 30 g chocolate negro, 1 yema de huevo, 1 huevo, 1 pizca de sal
Cocine la nata, la vainilla y la miel el día anterior a la preparación del helado y deje enfriar la masa a temperatura de frigorífico. Añada la yema de huevo, el huevo y la sal inmediatamente antes de preparar el helado.

Helado cremoso de frambuesa
300 ml de nata, 5 g de vainilla azucarada, 65 g de miel, 1 yema de huevo, 1 huevo, 1 pizca de sal, 150 ml de frambuesas trituradas
Mezcle la nata, la vainilla azucarada y la miel. Añada la yema de huevo, el huevo, la sal y el puré de frambuesa inmediatamente antes de preparar el helado.

HELADO DE NATA

El helado de nata se fabrica a partir de leche, nata, yema de huevo (si lo desea), azúcar y otros ingredientes. Su consistencia cremosa es el resultado de la agitación continua durante el proceso de congelación.

Receta básica helado de vainilla
200 ml de leche, 250 ml de nata, 1 vaina de vainilla, 1 pizca de sal, 3 yemas de huevo, 3 C. de azúcar
Caliente la leche y la nata, abra la vaina de vainilla y añada la pulpa y la sal a la leche. Mezcle la yema de huevo con el azúcar, añada poco a poco la leche caliente y mézclelo todo.
Deje enfriar la masa en el frigorífico durante 24 horas, elaborando después el helado en la heladera. CONSEJO: Añada al final 1 C. de Laca-sitos u ositos de goma para los niños.

Helado de vainilla rápido
100 ml de leche, 300 ml de nata, 1 huevo, 3 C. de azúcar, 10 – 20 g de vainilla azucarada
Mezcle bien todos los ingredientes y elabore el helado en la heladera.

Receta básica helado de chocolate
½ tableta de chocolate negro, ½ tableta de chocolate con leche, 250 ml de nata, 50 ml de leche, 1 huevo
Lleve a ebullición el chocolate y la leche y deje enfriar la masa en el frigorífico durante 24 horas. A continuación, añada 1 huevo a la masa y elabore el helado en la heladera.

Helado de chocolate rápido
150 ml de sirope de chocolate, 1 huevo, 150 ml de nata, 150 ml de leche
Mezcle bien todos los ingredientes y elabore el helado en la heladera.

Helado de Moca
Prepare un helado de vainilla según la receta básica, pero disolviendo 2 – 3 C. de moca o café soluble en la leche caliente previo a la elaboración. Hacia el final del proceso de congelación, añada 1 – 2 C. de licor de café.

Helado de nueces
Caramelice 50 g de azúcar en una sartén, añada 50 g de nueces bien picadas y mezcle bien los ingredientes. Deje que la masa se enfríe en una tabla aceitada. Pique el crocante.
Prepare un helado de vainilla según la receta básica, sustituyendo el azúcar por miel del bosque. Hacia el final del proceso de congelación, añada el crocante de nueces bien picado.

Helado de Amaretto
Prepare un helado de vainilla según la receta básica. Mezcle 100 g de Amaretti con 2 – 3 C. de Amaretto y añada estos ingredientes hacia el final del proceso de congelación.

Las recetas del presente manual de instrucciones han sido cuidadosamente seleccionadas y probadas tanto por sus autores como por UNOLD AG quienes, no obstante, no asumen garantía alguna. Queda explícitamente excluida cualquier responsabilidad de los autores y UNOLD AG o sus delegados por daños personales, materiales o financieros.

CONDICIONES DE GARANTIA

La garantía para nuestros equipos es de 24 meses, y de 12 meses en el caso de uso comercial, a partir de la fecha de compra, cubriendo los daños que con un uso acorde a lo prescrito pueden atribuirse fehacientemente a defectos de fabricación. Dentro del período de garantía, solucionamos errores de material y de fabricación a consideración nuestra mediante reparación o cambio. Nuestros servicios de garantía son válidos únicamente para los aparatos que han sido vendidos en Alemania y Austria. Para todos los demás casos diríjase por favor al importador correspondiente. Aquellos aparatos que se presentan para eliminar errores, por favor enviarlos junto a una copia del comprobante de compra extendido a máquina, del cual debe desprenderse la fecha de compra, así como una breve descripción de las deficiencias, apropiadamente embalado y con los sellos correspondientes a nuestro servicio al cliente.
En caso de garantía, los gastos de envío serán restituidos al cliente. Aquellos daños causados por desgaste están excluidos de la garantía, así como manipulación incorrecta, e incumplimiento de las condiciones de mantenimiento y cuidado. El derecho a garantía expira si las reparaciones o mantenimiento son realizadas por terceros. Todo reclamo del consumidor final ante el vendedor, comerciante no se ve afectado por esta garantía.

DISPOSICIÓN/PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE



Nuestros aparatos se fabrican con un alto nivel de calidad por un largo período de uso. El mantenimiento regular y las reparaciones de tipo técnico a través de nuestro servicio al cliente pueden prolongar la duración del aparato. Cuando un aparato está defectuoso y ya no puede repararse, por favor considere en la disposición final los siguientes puntos:

Este producto no puede ser eliminado junto a la basura domiciliaria. Usted debe entregar este producto a un lugar oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos.

Mediante la clasificación por separado y el reciclaje de productos residuales, Usted contribuye a proteger los recursos naturales y asegura que el producto sea eliminado de forma salubre y acorde con el medio ambiente.

NÁVOD K OBSLUZE MODEL 48879

TECHNICKÉ ÚDAJE



Výkon:	135 W, 220-240 V~, 50 Hz
Rozměry (D/Š/V):	Cca 36,5 x 27,9 x 28,5 cm
Přívod:	Cca 120 cm
Hmotnost:	Cca 8,6 kg
Kryt:	Plast bílý/žlutý
Vybavení:	Plně automatický samochladící kompresor Smetanová zmrzlina za cca 60 minut Rozsah chlazení -18 až -35 °C Přepínač pro míchání, zmrazování, míchání a zmrazování Vyjímatelná nádoba na zmrzlinu
Příslušenství:	Návod k obsluze, lžíce na zmrzlinu





Je vyhrazeno právo na omyly a změny vybavení, techniky, barev a designu

VYSVĚTLENÍ SYMBOLŮ



Tento symbol označuje případná ohrožení, která mohou způsobit poranění nebo poškození přístroje.

PRO VAŠI BEZPEČNOST

1. Před uvedením do provozu si pečlivě přečtěte návod k použití a uložte si jej.
2. Tento přístroj není určen k používání osobami (včetně dětí) s omezenými tělesnými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osobami s nedostatečnými zkušenostmi a/nebo znalostmi, kromě případu, že by tyto osoby byly pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo od ní obdržely pokyny, jak přístroj používat.
3. Je nutné dohlížet na děti, aby bylo zajištěno, že si s přístrojem nehrají.
4. Přístroj připojujte pouze na střídavý proud podle typového štítku.
5. Tento přístroj nesmí být používán s externími časovými spínacími hodinami nebo se systémem pro dálkové ovládání.
6. Po použití, před čištěním nebo při případných poruchách během provozu vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
7. Přístroj nikdy neponořujte do vody nebo jiné tekutiny, přívod chraňte před vlhkostí.
8. Přístroj ani nástavné díly nejsou vhodné pro mytí v myčkách.
9. Postavte přístroj na volnou, rovnou plochu.
10. Přístroj je určen výhradně pro domácí použití nebo podobné účely, např.
    - pro kuchyňky v obchodech, kancelářích nebo podobných pracovištích,
    - v zemědělských provozech,
    - pro použití hosty v hotelu, motelu nebo jiných ubytovacích zařízeních,
    - v soukromých penziónech nebo rekreačních objektech.
11. Přístroj a přívod z bezpečnostních důvodů nikdy neodkládejte na horké plochy nebo do jejich blízkosti.
12. Před použitím přívod kompletně odviňte.
13. Achten Sie darauf, dass Gerät nicht
14. Kabel nesmí viset dolů přes hranu pracovní plochy.
15. Nesmí být překročeno maximální množství náplně. Nádoba na zmrzlinu by měla být naplněna nejvýše do ¾, protože zmrzlina zmrazováním zvětšuje svůj objem.
16. Vložte přísady do vyjímatelné nádoby na zmrzlinu, nikdy přímo do vybrání zmrzlinového přístroje.
17. Nikdy přístroj nepoužívejte bez nádoby na zmrzlinu!

18. Během provozu nedávejte žádné předměty do běžícího přístroje a nesahejte rukou do nádoby.
19. Nikdy nesundávejte motor míchadla z přístroje, dokud přístroj ještě pracuje, protože se tím motor může poškodit.
20. Používejte přístroj pouze po správném sestavení.
21. Během provozu musí být větrací štěrbiny jak na krytu kompresoru tak i na pohonné části volné.
22. Nikdy nepoužívejte přístroj s příslušenstvím jiných přístrojů.
23. Nezapínejte a nevypínejte přístroj vícekrát za sebou, protože to může poškodit kompresor. Nechte přístroj nejméně 5 minut v klidu, než jej znovu zapnete.
24. V nádobě na zmrzlinu nepoužívejte žádné špičaté nebo ostré předměty. Mohla by se tím poškrábat. Pro vyjmutí hotové zmrzliny z nádoby použijte plastovou nebo dřevěnou škrabku.
25. Pravidelně kontrolujte zástrčku a přívodní kabel, zda nejsou opotřebeny nebo poškozeny. Při poškození přívodního kabelu nebo jiných dílů pošlete přístroj na kontrolu a opravu do našeho servisu (telefonní číslo viz záruční podmínky). Neodborné opravy mohou vést k nebezpečí pro uživatele a způsobují ztrátu záruky.



Nesahejte do běžícího přístroje – hrozí nebezpečí zranění!
Dbejte na to, aby přístroj nebyl nakloněn více než v úhlu 45°, protože jinak dojde k poškození kompresoru.

Výrobce nepřebírá záruku v případě chybné montáže, neodborného a chybného používání nebo po provedení opravy ze strany neoprávněné třetí osoby.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Před prvním použitím Vám doporučujeme všechny vyjímatelné části kromě motoru (1) opláchnout teplou vodou.
2. Kryt a vybrání pro nádobu na zmrzlinu otřete dobře vyždímanou vlhkou utěrkou.
3. Postavte přístroj na rovnou a suchou pracovní plochu. Dbejte na dodržení dostatečné vzdálenosti od zdrojů tepla a jiných předmětů. Větrací štěrbiny na přístroji musí trvale zůstat volné.
4. Když byl přístroj přepravován, musíte počkat minimálně jednu hodinu, než může být uveden do provozu. V opačném případě může dojít k poškození kompresoru.

PŘÍPRAVA ZMRZLINY

1. Připravte si přísady pro zmrzlinu podle receptu. Pokud jde o zmrzlinovou hmotu, která se musí předem povařit, udělejte to o den dříve, aby hmota mohla dobře vychladnout.
2. Připravenou zmrzlinovou hmotu popř. potřebné přísady vychlaďte v ledničce na cca 6-8 °C.
3. Z ovoce udělejte pyré až bezprostředně před přípravou, kousky ovoce přidávejte až ke konci doby přípravy.
4. Alkohol dávkujte úsporně a přidávejte až ke konci doby zmrazování, protože alkohol tuto dobu prodlužuje.
5. Vložte vyjímatelnou nádobu na zmrzlinu do příslušného vybrání tělesa kompresoru (5).
6. Vložte míchadlo (3) přesně doprostřed do nádoby na zmrzlinu (4).
7. Vložte vychlazené přísady do vyjímatelné nádoby na zmrzlinu. Dbejte na to, abyste nepřekročili maximální množství náplně. Nádoba na zmrzlinu smí být naplněna nejvýše do ¾, protože zmrzlina zvětšuje svůj objem zmrazováním a zapracovaným vzduchem.
8. Dbejte na to, že nádoba na zmrzlinu musí být z vnější strany suchá.
9. Na nádobu na zmrzlinu nasaďte kryt a otočte jím doleva, aby se tím zajistil.
10. Nasaďte motor.
11. Zapojte zástrčku do zásuvky.
12. Přístroj je připraven k provozu.
13. Nyní můžete přepínačem zvolit požadovaný program. K dispozici jsou následující programy:

Symbol	Program
	Míchání a zmrazování
	Zmrazování
	Míchání

Míchání a zmrazování

14. Pro normální přípravu zmrzliny.
15. Přístroj míchá a zmrazuje naplněnou hmotu. Při správném použití je zmrzlina hotová za cca 60 minut.
16. Když zmrzlina získala požadovanou konzistenci, vypněte přístroj tím, že přepínač otočíte do polohy „0“.
17. Nenechte zmrzlinu v přístroji příliš dlouho, protože jinak bude tvrdá a křehká.

Zmrazování

18. Pokud zmrzlina po skončení programu nemá požadovanou pevnost, můžete tímto programem zmrazování prodloužit. Když zmrzlina získala požadovanou konzistenci, vypněte přístroj tím, že přepínač otočíte do polohy „0“.

Míchání

19. Pokud mají být přísady před startem programu nejprve rovnoměrně promíchány, zvolte před přípravou zmrzliny tento krok programu. Když hmota získala požadovanou konzistenci, vypněte přístroj tím, že přepínač otočíte do polohy „0“.

Pozor: Přístroj se nevypíná automaticky! Proto nenechávejte přístroj v provozu bez dozoru.

Vyjmutí zmrzliny

20. Před vyjmutím zmrzliny vypněte přístroj tím, že přepínač otočíte do polohy „0“.
21. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
22. Pro vyjmutí hotové zmrzliny nejprve sundejte motor a potom průhledný kryt otočením proti směru hodinových ručiček.
23. Vyjměte nádobu na zmrzlinu z přístroje a opatrně vyndejte míchadlo z nádoby.
24. Přendejte zmrzlinu do vhodné nádoby. Nepoužívejte k tomu žádné ostré nebo špičaté předměty, nýbrž plastovou nebo dřevěnou lžíci, abyste nepoškodili nádobu na zmrzlinu. Doporučujeme silikonovou stěrku.
25. Na přání můžete přímo pokračovat v nové přípravě zmrzliny. K tomu opět začněte s bodem 1.
26. Tip:
    Pokud připravujete např. ovocnou zmrzlinu nebo sorbet, vyjměte okamžitě na konci programu nádobu na zmrzlinu, přendejte zmrzlinu do nádoby vhodné k zmrazování a dejte tuto nádobu na max. 15 až 30 minut do mrazáku, aby se zmrzlina plně zmrazila. Jinak bude zmrzlina sice zvenku velmi pevně zmražená, ale uvnitř případně ještě mírně tekutá.
27. Pokud nechcete připravovat další zmrzlinu, zkontrolujte, zda byla vytažena síťová zástrčka.

ČIŠTĚNÍ A PÉČE

1. **Před čištěním přístroj vždy vypněte a vyndejte zástrčku ze zásuvky.**
2. Nikdy přístroj nečistěte vodou nebo pod vodou nebo jinou kapalinou. Zvláště motor míchadla se nesmí dostat do styku s vodou.
3. Nepoužívejte žádné abrazivní čisticí prostředky, nebo prostředky, které mohou způsobit poškrábání.
4. Vyjímatelné části kromě motoru můžete očistit v teplé vodě s jemným saponátem. Části nejsou vhodné pro čištění v myčce.
5. Otřete těleso kompresoru a motor vlhkou utěrkou.
6. Před sestavením všechny části dobře osušte měkkou utěrkou.

VŠEOBECNÉ POKYNY

Čerstvá zmrzlina chutná nejlépe. Domácí zmrzlina neobsahuje žádné konzervační látky a je proto určena k okamžité spotřebě.
Chcete-li však zmrzlinu uchovat déle. Měli byste do hmoty přidat 20 g zmrzlinového základu. Zmrzlinový základ zabrání, aby se krystalky ledu opět spojily a zmrzlina se tak stala „tříštivá“. Zmrzlinový základ obdržíte např. u:

Hobbybäcker-Versand - Inge Pinzer
Am Mühlholz 6 – 89287 Bellenberg
Tel. 07306/925900 - Fax 07306/925905
Internet: www.hobbybaecker.de

Pro přípravu ovocné zmrzliny používejte pouze zcela zralé ovoce.
Kousky ovoce nebo lesní plody přidávejte až nakonec otvorem ve víku.
Používejte pouze velmi čerstvá vejce.
Mléko můžete nahradit smetanou a smetanu mlékem.
Čím více smetany použijete, tím je zmrzlina krémovější.
Cukr může být nahrazen medem, sirupem či sladidlem (ne u jemné zmrzliny).
Mléko může být nahrazeno sojovým mlékem
Přejete-li si tuhou zmrzlinu, postavte zmrzlinovou hmotu na 15-30 minut na výparník vaší chladničky než ji naplníte do nádoby na zmrzlinu, nebo nastavte delší dobu přípravy.
Dbejte na to, aby hmota měla teplotu odpovídající teplotě v chladničce, než ji naplníte do nádoby na zmrzlinu. Čím je hmota chladnější, tím kratší je čas přípravy (15 až 30 minut).
V krátké době ztratí chuť a kvalitu.
Pro skladování byste zmrzlinu nikdy neměli dávat do mrazničky v nádobě na zmrzlinu patřící k přístroji, nýbrž byste ji měli naplnit do vhodné nádoby s víkem.
Zmrzlina může být krátkodobě přechovávána na výparníku nebo v mrazničce.
Zmrzlinu spotřebujte během jednoho týdne. Rozmraženou či změklou zmrzlinu ihned spotřebujte a nikdy znova nemrazte.

JEMNÁ SMETANOVÁ ZMRZLINA

Jemná smetanová zmrzlina
300 ml smetany, 65 g včelího medu, 2 žloutky, 1 vejce, 1 špetka soli
Všechny přísady smíchejte bezprostředně před mražením, dejte do nádoby a zpracujte na jemnou smetanovou zmrzlinu.
Přidejte přísady dle chuti.

Vanilková jemná smetanová zmrzlina
300 ml smetany, ½ rozříznutého vanilkového lusku, 65 g včelího medu, 1 žloutek, 1 vejce, 1 špetku soli
Den předem uvařte smetanu, vanilkový lusk a med a nechte zchladnout na teplotu lednice. Bezprostředně před přípravou zmrzliny přidejte žloutek, vejce a sůl.

Čokoládová jemná smetanová zmrzlina
300 ml smetany, 30 g mléčné čokolády, 30 g hořké čokolády, 1 žloutek, 1 vejce, 1 špetka soli
Den předem uvařte smetanu a čokoládu a nechte zchladnout na teplotu lednice. Bezprostředně před přípravou zmrzliny přidejte žloutek, vejce a sůl.

Jemná malinová zmrzlina
300 ml smetany, ½ bal. vanilkového cukru, 65 g včelího medu, 1 žloutek, 1 vejce, 1 špetku soli
150 ml pyré z malin
Smíchejte smetanu, vanilkový cukr a med. Bezprostředně před přípravou zmrzliny přidejte žloutek, vejce a sůl a vmíchejte pyré z malin.

SMETANOVÁ ZMRZLINA

Smetanová zmrzlina se připravuje z mléka, smetany, příp. žloutku, cukru a ostatních přísad. Teprve stálým mícháním při mrazení získáte krémovou konzistenci.

Základní recept na smetanovou zmrzlinu
200 ml mléka, 250 ml smetany, 1 vanilkový lusk, 1 špetka soli, 3 žloutky, 3 PL cukru
Zahřejte mléko a smetanu, nařízněte vanilkový lusk, dřeň vyškrábejte a dejte do mléka, stejně tak sůl. Smíchejte žloutek s cukrem, pomalu přilévejte horké mléko a vše společně promíchejte.
Hmotu chlaďte 24 hod. v lednici, pak z ní ve zmrzlinovači připravte zmrzlinu.

TIP:
Pro děti vmíchejte nakonec 1 PL lentilek nebo gumových medvídků.

Rychlá vanilková zmrzlina
100 ml mléka, 300 ml smetany, 1 vejce, 3 PL cukru, 1–2 bal. vanilkového cukru
Všechny přísady dobře smíchejte a promíchejte a ve zmrzlinovači z nich připravte zmrzlinu.

Základní recept na čokoládovou zmrzlinu
po ½ tabulce hořké a mléčné čokolády, 250 ml smetany, 50 ml mléka, 1 vejce
Povařit čokoládu s mlékem a smetanou a na 24 hodin nechat chladit v lednici. Do hmoty pak vmíchejte 1 vejce a ve zmrzlinovači vyrobte zmrzlinu.

Rychlá čokoládová zmrzlina
150 ml čokoládového sirupu, 1 vejce, 150 ml smetany, 150 ml mléka
Všechny přísady smíchejte a ve zmrzlinovači z nich připravte zmrzlinu.

Moka zmrzlina
Připravte vanilkovou zmrzlinu podle základního receptu, avšak před dalším zpracováním rozpusťte v horkém mléce 2–3 lžíce prášku moka nebo espreso. Ke konci procesu mražení přidejte 1–2 lžíce kávového likéru.

Zmrzlina z vlašských ořechů
50 g cukru zkaramelizujte na pánvi do světle hněda, přidejte 50 g sekaných vlašských ořechů a dobře promíchejte. Nechte vychladnout na naolejovaném plechu . Nasekejte krokant.
Podle základního receptu připravte vanilkovou zmrzlinu, přičemž cukr nahraďte lesním medem. Ke konci procesu mražení přidejte nasekaný krokant.
TIP:
Vlašské ořechy nahraďte dýňovými semeny, dochuťte 1 lžící tykvového oleje.

Amaretto zmrzlina
Připravte vanilkovou zmrzlinu dle základního receptu. 100 g amaretto smíchejte s 2–3 lžícemi Amaretta a přidejte ke konci mražení.

OVOCNÁ ZMRZLINA

Ovocná zmrzlina se skládá z ovocného pyré s přidáním cukru, smetany, jogurtu a příp. bílku. Aby byla ovocná zmrzlina jemná, musí se po celou dobu mražení míchat.

Základní recept
250 g pyré z ovoce, 1 PL citrónové šťávy, 75 g cukru, 1 PL bílku, 125 ml smetany
Smíchejte ovocné pyré a citrónovou šťávu. Bílek a smetanu ušlehejte zvlášť do tuha, přidejte k ovocnému pyré. Ve zmrzlinovači přetvořte na zmrzlinu.
Při použití zavařeného ovoce můžete vynechat cukr.

Jogurtovo-ovocná zmrzlina
250 g libovolných bobulovin nebo peckovin (jahody, maliny, borůvky, meruňky, třešně atd.), trocha tekutého sladidla, 250 ml bílého jogurtu, 2 PL smetany
Příprava jako u jahodové zmrzliny.

Základní recept jahodová zmrzlina
300 g jahod, 2 PL cukru, 250 ml sladké smetany, 30 ml mléka
Jahody se všemi přísadami rozmixujte a ve zmrzlinovači z nich připravte zmrzlinu.

Rychlá jogurtová zmrzlina
Jednoduše zpracujte 600 ml ovocného jogurtu (4,5 % obsahu tuku).

Zmrzlina mango-kokos
1 zralé mango, 1 kelímek bílého jogurtu, 150 ml kokosového mléka, 2 PL cukru, 2 PL strouhaného kokosu
Mango oloupejte, odstraňte pecku a rozmixujte, s ostatními přísadami z nich ve zmrzlinovači připravte zmrzlinu.

SORBET

Sorbet se může udělat téměř ze všech druhů ovoce a ovocných šťáv, např. z malin, meruněk, melounů, kiwi atd. Sorbet se při mražení musí stále míchat, aby se nevytvořily krystalky ledu. Sorbety nemusí být sladké a mohou se servírovat jako dezert. Jako mezichod menu se nabízí např. rajčatovo- nebo Campari-pomerančový sorbet. Obzvláště chutné je, když servírujete kuličku sorbetu ve skleničce sektu.

Základní recept

Smíchat 500 ml pyré z ovoce/ovocné šťávy, 50–100 g cukru (dle chuti a druhu ovoce), 1–2 PL bílku a ve zmrzlinovači vypracovat zmrzlinu.
Pro zjemnění můžete přidat 1 PL likéru, koňaku, malinové pálenky atd.
Při použití zavařeného ovoce jako např. Ananasu již zpravidla není třeba přidávat cukr.

Jahodový sorbet

300 g jahod, 1 ČL citrónové šťávy, 1 PL bílku, 3 PL cukru, 75 ml jablečné šťávy
Z přísad vytvořte pyré a zpracujte na sorbet.

Campari-pomerančový sorbet

500 ml pomerančové šťávy, 100 ml Campari, 1–2 PL bílku, cukr dle chuti
Ve zmrzlinovači přetvořte na sorbet a servírujte jako osvěžující předkrm.

Cassis-Sorbet

500 ml pyré z černého rybízu, šťáva z 1 citronu, 50 g cukru, 2 cl Crème de Cassis, 1 bílek
Pyré přepasírovat přes sítko, smíchat s citronovou šťávou, cukrem a likérem, vmíchat bílek a zpracovat na sorbet.

Bezinkový sorbet

500 ml vody, 200 g práškového cukru, 8–10 bezinek, 1 citron, 1 bílek
Povařte cukr s vodou. Bezinky omyjte, vytřepejte do sucha a nechte v již nevařícím cukrovém sirupu cca 30 min. Přelijte přes síto. Vymačkat citron a přidat šťávu. Bezinkový sirup nechte vychladnout. Z chladného bezinkového sirupu spolu s bílkem vytvořte ve zmrzlinovači na sorbet. Servírujte se sezónním ovocem (např. rybízem, jahodami) a fritovanými bezinkami.

Sorbet šampaňské-bazalka

1 svazek bazalky, 100 g cukru, 200 ml suchého bílého vína, 100 ml šampaňského nebo sektu, šťáva z 1 citronu, 1 bílek
Omyté listy bazalky rozmixujte ve 100 ml bílého vína (pomocí mixeru ESGE-Zauberstab) a nechte projít asi ½ hod. Povařte cukr se zbylým bílým vínem. Bazalkové víno přelijte přes jemné sítko, se zchlazeným cukrovým sirupem, šampaňským, citronovou šťávou, bílkem zpracujte ve zmrzlinovači na sorbet a servírujte jako předkrm nebo mezi chody.
TIP: Bez bazalky a s trochou cukru osvěžující dezert.

PARFAIT

Základem pro parfait je bílek a cukr, které jsou ve vodní lázni našlehány do krémova a dále zpracovány s dalšími přísadami a smetanou do krémové zmrzliny.

Parfait z jablek a kalvádosu

300 g jablek, 1 citron, 2 PL kalvádosu, 1 vejce, 1 žloutek, 60 g cukru, 200 ml smetany
Jablka oloupejte a nakrájejte na malé kostičky, smíchejte s citronovou šťávou. 1 PL jablkových kostiček odeberte, zbytek povařte do měkka s 1–2 PL vody, rozmixujte. Z vajec a cukru ušlehejte ve vodní lázni pěnu. Vmíchejte jablečné pyré a hmotu nechte vychladnout. Smetanu ušlehejte do tuha a vmíchejte. Ve zmrzlinovači vytvořte krémovou zmrzlinu. Krátce před koncem mražení přidejte kostičky jablek.
Servírujte se sirupem z černého rybízu nebo ostružin.

Pralinkové parfait

40 g cukru, 65 ml vody, 2 žloutky, 1 bal. vanilkového cukru, na špičku nože nastrouhané pomerančové kůry, 60 g čokoládové polev, 50 g nugátu, 1–2 PL kakaového likéru nebo rumu, 200 ml smetany
Povařte cukr s vodou, nechte vychladnout. Ve vodní lázni ušlehejte krém ze žloutku s cukrovou vodou, vanilkového cukru a pomerančové kůry. Čokoládovou polevu a nugát rozpusťte ve vodní lázni a smíchejte se žloutkovou hmotou, přidejte likér nebo rum. Do vychlazené hmoty přidejte do tuha ušlehanou smetanu a ve zmrzlinovači vytvořte krémové parfait.

Recepty v tomto návodu k použití byly pečlivě zváženy a odzkoušeny autory z firmy UNOLD AG, přesto není možno za tyto převzít záruku. Poskytnutí záruky na poškození zdraví, věcné a majetkové škody prostřednictvím autorů popř. firmou UNOLD AG a jí pověřenými osobami je vyloučeno.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Na naše přístroje poskytujeme záruku v trvání 24 měsíců (u průmyslového využití 12 měsíců) od data koupě výrobku, záruka se vztahuje na poškození, která prokazatelne vznikla při správném použití v důsledku výrobních vad. Po dobu záruky budeme odstraňovat materiální i výrobní vady opravou nebo výměnou podle našeho uvážení.
Poskytnutí záruky výhradně platí pro zařízení prodány v Německu i Rakousku. V jiných zemích se obrat'te prosím na kompetentní dovozce. Přístroje, na které bylo uplatňováno odstranění vad, zašlete prosím s mechanicky vyhotovenou kopií nákupního dokladu, ze kterého musí být bezpodmínečně patrný datum nákupu i s popisem vad, přístroj musí být bezpečně zabalen a nafrankován na náš záruční servis. V případě opravněné záruky jsou kupujícím vraceny poštovní poplatky.
Tato záruka se nevztahuje na poškození způsobená opotřebením, nesprávným zacházením a nedodržováním návodů k údržbě a obsluze. Záruční doba zaniká, když opravy nebo manipulace s přístrojem byly provedeny třetí osobou.
Eventuální nároky zákazníka vůči prodejci/obchodníku nejsou touhle zárukou omezeny.

LIKVIDACE / OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTŘEDÍ




Naše vyrobené přístroje mají vysoce kvalitní standard pro zajišt'ění jejich dlouhé životnosti. Pravidelné údržby i opravy odborně provedeny naším prodejním servisem mohou mít vliv na prodloužení provozní životnosti přístroje. Když je přístroj vadný a už ho nelze opravit, neopomeňte prosím:

Toto zařízení nepatří do běžného domovního odpadku, ale musí být předáno do autorizované sběrny pro recyklování elektrických nebo elektronických zařízení.

Separátní sběr a recyklování odpadních produktů umožňuje šetření přírodních zdrojů a zajišt'uje, aby byly odpady likvidovány způsobem, který je pro zdraví a kologii přijatelný.

INSTRUKCJA OBSŁUGI MODEL 48879

DANE TECHNICZNE







Moc:	135 W, 220-240 V~, 50 Hz
Wymiary (dł./szer./wys.):	Ok. 36,5 x 27,9 x 28,5 cm
Przewód zasilający:	Ok. 120 cm
Ciężar:	Ok. 8,6 kg
Obudowa:	Tworzywo sztuczne biały/żółty
Wyposażenie:	Automatyczna, samochłodząca sprężarka Lody śmietankowe w ciągu około 60 minut Zakres chłodzenia -18 do -35°C Przełącznik do mieszania, zamrażania, mieszania i zamrażania Zdejmowany pojemnik na lody
Akcesoria:	Instrukcja obsługi, łyżka do lodów

Zmiany i błędy w opisie wyposażenia, technice, kolorach i konstrukcji są zastrzeżone

OBJAŚNIENIE SYMBOLI



Symbol ten oznacza ewentualne niebezpieczeństwa, które mogą prowadzić do obrażeń lub uszkodzenia urządzenia.

DLA BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWNIKA

1. Przed uruchomieniem prosimy dokładnie przeczytać instrukcję użytkowania i zachować ją.
2. Osoby (łącznie z dziećmi), które wskutek ograniczonych fizycznych, sensorycznych lub psychicznych zdolności, bądź z braku doświadczenia i/lub wiedzy nie są w stanie bezpiecznie obsługiwać urządzenia, nie powinny obsługiwać go bez nadzoru lub instrukcji odpowiedzialnej osoby.
3. Dzieci powinny być pod nadzorem, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.
4. Urządzenie podłączać wyłącznie do prądu zmiennego o napięciu podanym na tabliczce znamionowej.
5. Urządzenie nie może pracować z zewnętrznym minutnikiem lub systemem sterowania zdalnego (pilotem).
6. Po użyciu, przed czyszczeniem lub w razie ewentualnych zakłóceń podczas pracy prosimy zawsze wyjąć wtyczkę z gniazdka.
7. Urządzenia nie zanurzać do wody ani do innej cieczy, przewód chronić przed wilgocią.
8. Urządzenie i części nie nadają się do mycia w zmywarce.
9. Postawić urządzenie na wolnej, płaskiej powierzchni.
10. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użycia w gospodarstwie domowym lub w podobnych zastosowaniach, np.
    - aneksach kuchennych w sklepach, biurach lub innych zakładach,
    - zakładach rolnych,
    - do użycia przez gości w hotelach, motelach lub innych noclegowniach,
    - w prywatnych pensjonatach lub domach letniskowych.
11. Ze względów bezpieczeństwa urządzenia i przewodu nie umieszczać na gorących powierzchniach lub w ich pobliżu ani nie używać urządzenia na nich.
12. Przed użyciem przewód całkowicie rozwinąć.

13. Przewód nie może zwisać na krawędzi powierzchni roboczej.
14. Nie przekraczać maksymalnej ilości napełnienia. Pojemnik napełniać maksymalnie do ¾, gdyż lody w procesie zamrażania rozszerzają się.
15. Składniki wkładać zawsze do wyjmowanego pojemnika, nigdy bezpośrednio w zagłębienie maszyny do lodów.
16. Nigdy nie używać urządzenia bez pojemnika na lody!
17. Podczas pracy nie trzymać żadnych przedmiotów w pracującym urządzeniu i nie wkładać rąk do pojemnika.
18. Nigdy nie wyjmować silnika mieszaka z urządzenia, gdy urządzenie jeszcze pracuje, gdyż w przeciwnym wypadku można uszkodzić silnik.
19. Urządzenie używać wyłącznie po prawidłowym złożeniu.
20. Podczas pracy szczeliny wentylacyjne na obudowie sprężarki i w części napędowej nie mogą być zasłonięte.
21. Nie używać tego urządzenia z akcesoriami innych urządzeń.
22. Nie włączać i wyłączać urządzenia wielokrotnie raz za razem, gdyż można uszkodzić sprężarkę. Odczekać przynajmniej 5 minut zanim ponownie włączy się urządzenie.
23. Do pojemnika nie używać żadnych szpiczastych ani ostrych przedmiotów. Mogą one porysować pojemnik. Używać szpatułki z tworzywa sztucznego lub drewna, aby wyjąć gotowe lody z pojemnika.
24. Regularnie sprawdzać wtyczkę i przewód przyłączeniowy, czy nie wystąpiło zużycie lub uszkodzenie. Przy uszkodzeniu przewodu lub innych części odesłać urządzenie do sprawdzenia i naprawy do naszego serwisu (numer telefonu patrz dokument gwarancyjny). Niewłaściwe naprawy mogą powodować niebezpieczeństwo dla użytkownika i unieważnienie gwarancji.



Nie wkładać ręki do pracującego urządzenia - istnieje niebezpieczeństwo obrażeń!
Zwrócić uwagę na to, aby nie obracać ani nie przechylać urządzenia pod kątem większym od 45°, gdyż w przeciwnym wypadku można uszkodzić sprężarkę.

Producent nie przyjmuje żadnej odpowiedzialności za błędny montaż, niewłaściwe lub błędne używanie lub po wykonaniu napraw przez nieupoważnione osoby trzecie.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Przed pierwszym użyciem zalecamy wypłukanie w ciepłej wodzie wszystkich wyjmowanych części za wyjątkiem silnika (1).
2. Obudowę i wgłębienie na pojemnik przetrzeć wilgotną, dobrze wyciśniętą ścierką.
3. Urządzenie ustawić na równej i suchej powierzchni. Zachować odpowiedni odstęp od źródeł ciepła i innych przedmiotów. Szczeliny wentylacyjne urządzenia i silnika muszą być zawsze wolne.
4. Gdy urządzenie było przenoszone, odczekać przynajmniej jedną godzinę zanim można będzie użyć urządzenia. W przeciwnym wypadku sprężarka może zostać uszkodzona.

PRZYGOTOWANIE LODÓW

1. Przygotować składniki lodów zgodnie z przepisem. Gdy chodzi o masę lodową, która musi być najpierw gotowana, wykonać to poprzedniego dnia, aby masa mogła dobrze ochłodzić się.
2. Chłodzić przygotowaną masę lub potrzebne składniki w temperaturze lodówki około 6-8 °C.
3. Miazgę z owoców zrobić bezpośrednio przed przygotowaniem, kawałki owoców dodać pod koniec przygotowania.
4. Alkohol oszczędnie dozować i dodać dopiero pod koniec zamrażania, ponieważ alkohol wydłuża czas zamrażania.
5. Wyjmowany pojemnik włożyć w odpowiednie zagłębienie obudowy sprężarki (5).
6. Mieszak (3) osadzić dokładnie w środku pojemnika (4).
7. Ochłodzone składniki włożyć w wyjmowany pojemnik. Zwrócić uwagę na to, aby nie przekroczyć maksymalnego napełnienia. Pojemnik napełniać maksymalnie do ¾,

gdyż lody rozszerzają się przez proces zamrażania i wprowadzone powietrze.
8. Zwrócić uwagę na to, aby pojemnik był suchy na zewnątrz.
9. Założyć pokrywę na pojemnik i obrócić pokrywę w lewo w celu zablokowania.
10. Włożyć silnik.
11. Włożyć wtyczkę do gniazdka.
12. Urządzenie jest gotowe do pracy.
13. Można teraz przełącznikiem wybrać odpowiedni program. Dostępne są następujące programy:

Symbol	Program
	Mieszanie i zamrażanie
	Zamrażanie
	Mieszanie

Mieszanie i zamrażanie

14. Normalne przygotowanie lodów.
15. Urządzenie miesza i zamraża wprowadzoną masę. Przy użytkowaniu zgodnym z przeznaczeniem lody gotowe są w ciągu około 60 minut.
16. Gdy masa lodowa osiągnie pożądaną konsystencję, wyłączyć urządzenie przez obrócenie przełącznika w położenie „0“.
17. Nie pozostawiać lodów zbyt długo w maszynie, gdyż stwardnieją i rozkruszą się.

Zamrażanie

18. Gdy po zakończeniu programu lody nie mają jeszcze pożądanej konsystencji, można je w tym programie dodatkowo zamrażać. Gdy masa lodowa osiągnie pożądaną konsystencję, wyłączyć urządzenie przez obrócenie przełącznika w położenie „0“.

Mieszanie

19. Jeśli przed rozpoczęciem programu składniki powinny być równomiernie wymieszane, wybrać ten program przed przygotowaniem lodów. Gdy masa osiągnie pożądaną konsystencję, wyłączyć urządzenie przez obrócenie przełącznika w położenie „0“.



Uwaga: Urządzenie nie wyłącza się samoczynnie! Nie pozostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru.

Wyjęcie lodów

20. Przed wyjęciem lodów wyłączyć urządzenie obracając przełącznik w położenie „0“.
21. Wyjąć wtyczkę z gniazdka.
22. W celu wyjęcia gotowych lodów wyjąć najpierw silnik i następnie obrócić przezroczystą pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
23. Wyjąc pojemnik z lodami z urządzenia i ostrożnie wyciągnąć mieszak z pojemnika.
24. Przełożyć lody do odpowiedniego pojemnika. Nie używać ostrych ani szpiczastych przedmiotów, lecz szpatułki z tworzywa sztucznego lub drewna, aby nie uszkodzić pojemnika. Polecamy silikonową szpatułkę do ciasta.
25. Na życzenie można od razu ponownie przygotować lody. Rozpocząć od punktu 1.
26. Porada:
    Gdy n. p. przygotowuje się lody owocowe lub sorbet, po zakończeniu programu wyjąć natychmiast pojemnik, przełożyć lody do odpowiedniego pojemnika nadającego się do głębokiego zamrażania i włożyć go na maksymalnie 15 do 30 minut do zamrażarki, aby lody całkowicie zamrozić. W przeciwnym wypadku lody będą na zewnątrz bardzo mocno zamrożone, ale wewnątrz lekko płynne.
27. Gdy nie chce się już przygotowywać lodów, sprawdzić, czy wtyczka została wyjęta z gniazdka.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Przed czyszczeniem urządzenie zawsze wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
2. Urządzenia nie czyścić nigdy wodą lub pod wodą lub inną cieczą. Szczególnie silnik mieszadła nie może kontaktować się z wodą.
3. Nie używać skrobiących ani szorujących środków czyszczących.
4. Wyjmowane części, poza silnikiem, można myć w ciepłej wodzie z łagodnym płynem do mycia naczyń. Części nie nadają się do mycia w zmywarce.
5. Przetrzeć obudowę sprężarki i silnik wilgotną ścierką.
6. Przed złożeniem dobrze wysuszyć wszystkie części miękką ścierką.

PORADY DOTYCZĄCE PRZEPISÓW

Poniżej zamieszczono ogólne wskazówki dla przygotowania lodów i niektóre przepisy podstawowe. W księgarniach można nabyć liczne książki opisujące wytwarzanie lodów. Prosimy stosować ilości podane w przepisach nie przekraczając maksymalnego napełnienia pojemnika.

Lody najlepiej smakują świeże. Lody wykonane samodzielnie nie zawierają środków konserwujących i dlatego przeznaczone są do natychmiastowego spożycia. Jeśli chce się dłużej przechować lody, należy do masy dodać 20 g bazy do lodów. Baza do lodów zapobiega ponownemu połączeniu się kryształków wody i „kruszeniu się“ lodów. Bazę do lodów można nabyć n. p. w:

Hobbybäcker-Versand - Inge Pinzer
Am Mühlholz 6 – 89287 Bellenberg
Tel. 0 73 06/92 59 00 - Fax 0 73 06/92 59 05
Internet: www.hobbybaecker.de

Do lodów owocowych stosować tylko całkowicie dojrzałe owoce. Kawałki owoców lub jagody dodać dopiero na końcu przez otwór w pokrywie. Używać tylko bardzo świeżych jaj. Mleko można zastąpić śmietaną lub śmietanę mlekiem. Im więcej śmietany użyje się, tym bardziej kremowa będzie masa lodowa. Cukier można zastąpić przez miód, syrop lub słodzik (słodzika nie używać do lodów włoskich). Mleko można zastąpić przez mleko sojowe.

Gdy chce się uzyskać twarde lody, masę lodową włożyć na 15 do 30 minut do zamrażalnika w lodówce zanim napełni się pojemnik na lody lub nastawić dłuższy czas wykonywania lodów. Zwrócić uwagę na to, aby masa lodowa miała przynajmniej temperaturę występująca w lodówce zanim napełni się nią pojemnik. Im zimniejsza jest masa , tym krótszy jest czas przygotowania (15 do 30 minut). Po krótkim czasie lody tracą na smaku i jakości, dlatego prosimy nie przechowywać lodów w pojemniku maszyny do lodów umieszczonym w zamrażalniku, lecz przełożyć lody do odpowiedniego pojemnika z pokrywą. Lody można krótko przechowywać w zamrażalniku lub zamrażarce. Spożyć lody w ciągu jednego tygodnia. Rozmrożone lody natychmiast spożyć i nie zamrażać ponownie.

LODY WŁOSKIE

Podstawowy przepis na lody włoskie
300 ml śmietany, 65 g miodu pszczelego, 2 żółtka, 1 jajko, 1 szczypta soli

Wszystkie składniki wymieszać bezpośrednio przed zamrożeniem, przelać do pojemnika i wykonać lody włoskie.
Dodać składniki smakowe według potrzeb.

Lody włoskie waniliowe
300 ml śmietany, ½ przeciętej laski waniliowej, 65 g miodu pszczelego, 1 żółtko, 1 jajko, 1 szczyptę soli

Śmietanę, laskę waniliową i miód zagotować poprzedniego dnia i schłodzić w lodówce. Bezpośrednio przed przygotowaniem lodów domieszać żółtko, jajko i sól.

Lody włoskie czekoladowe
300 ml śmietany, 30 g czekolady pełnomlecznej, 30 g czekolady gorzkiej, 1 żółtko, 1 jajko, 1 szczypta soli

Śmietanę, laskę waniliową i miód zagotować poprzedniego dnia i schłodzić w lodówce. Bezpośrednio przed przygotowaniem lodów domieszać żółtko, jajko i sól.

Lody włoskie malinowe
300 ml śmietany, ½ paczki cukru waniliowego, 65 g miodu pszczelego, 1 żółtko, 1 jajko, 1 szczypta soli, 150 ml miazgi z malin

Wymieszać śmietanę, cukier waniliowy i miód. Bezpośrednio przed przygotowaniem lodów domieszać żółtko, jajko, sól i miazgę z malin.

LODY ŚMIETANKOWE

Lody śmietankowe wykonuje się z mleka, śmietany, ewentualnie żółtka, cukru i innych składników. Dopiero stałe mieszanie podczas zamrażania zapewnia kremową konsystencję.

Przepis podstawowy na lody waniliowe
200 ml mleka, 250 ml śmietany, 1 laska wanilii, 1 szczypta soli, 3 żółtka, 3 łyżki cukru

Mleko i śmietanę podgrzać, laskę wanilii przeciąć, wyskrobać miąższ i dodać do mleka, również dosypać sól. Żółtka wymieszać z cukrem, ciepłe mleko powoli dolać i wszystko wymieszać.
Masę chłodzić 24 godziny w lodówce, następnie zrobić lody w maszynie.
Porada: Na zakończenie dla dzieci dodać 1 łyżkę Smarties lub niedźwiadków gumowych.

Szybkie lody waniliowe
100 ml mleka, 300 ml śmietany, 1 jajko, 3 łyżki cukru, 1-2 paczki cukru waniliowego

Wszystkie składniki dobrze wymieszać i przygotować lody w maszynie.

Przepis podstawowy na lody czekoladowe
po pół tabliczki czekolady gorzkiej i pełnomlecznej, 250 ml śmietany, 50 ml mleka, 1 jajko

Czekoladę zagotować z mlekiem i śmietaną i chłodzić w lodówce przez 24 godziny. Następnie domieszać 1 jajko i przygotować lody w maszynie.

Szybkie lody czekoladowe
150 ml syropu czekoladowego, 1 jajko, 150 ml śmietany, 150 ml mleka

Wszystkie składniki dobrze wymieszać i przygotować lody w maszynie.

Lody mokka
Przygotować lody waniliowe według przepisu podstawowego, jednak przed dalszym wykonaniem w gorącym mleku rozpuścić 2-3 łyżki sproszkowanej kawy mokka lub espresso. Pod koniec zamrażania dodać 1-2 łyżki likieru kawowego.

Lody amaretto
Przygotować lody waniliowe według przepisu podstawowego. 100 g ciasteczek Amaretti wymieszać z 2-3 łyżkami Amaretto i dodać pod koniec zamrażania.

Lody z orzechami włoskimi
50 g cukru karamelizować na patelni na kolor jasno brązowy, dodać 50 g posiekanych orzechów włoskich i dobrze wymieszać Ochłodzić na naolejonej płycie. Posiekać grylaż.
Lody waniliowe przygotować według przepisu podstawowego zastępując cukier miodem leśnym. Pod koniec zamrażania dodać posiekany grylaż orzechowy.
Porada: Orzechy włoskie zastąpić pestkami dyni, doprawić 1 łyżką oleju z pestek dyni.

LODY OWOCOWE

Lody owocowe zawierają miazgę owoców z dodatkiem cukru, śmietany, jogurtu i ewentualnie białka. Aby lody owocowe były elastyczne, trzeba je stale mieszać podczas zamrażania.

Przepis podstawowy
250 g miazgi owocowej, 1 łyżka soku z cytryny, 75 g cukru, 1 łyżka białka, 125 ml śmietany

Miazgę owocową wymieszać z cukrem i sokiem z cytryny. Białko i śmietanę oddzielnie ubić na sztywno, wymieszać z miazgą owocową. Przygotować lody w maszynie.
Jeśli stosuje się owoce z puszki, można zrezygnować z dodania cukru.

Lody owocowe jogurtowe
250 g dowolnych owoców jagodowych lub pestkowych (truskawki, maliny, czarne jagody, morele, wiśnie itd.), odrobina płynnego słodzika, 250 ml jogurtu naturalnego, 2 łyżki śmietany

Przygotowanie jak lody truskawkowe.

Przepis podstawowy na lody truskawkowe

300 g truskawek, 2 łyżki cukru, 250 ml słodkiej śmietany, 30 ml mleka

Truskawki drobno rozdrobnić ze wszystkimi składnikami i przygotować lody w maszynie.

Szybkie lody owocowe jogurtowe

Użyć jedynie 600 ml jogurtu owocowego (zawartość tłuszczu 4,5 %).

Lody mango-kokosowe

1 dojrzałe mango, 1 kubek jogurtu naturalnego, 150 ml mleczka kokosowego, 2 łyżki cukru, 2 łyżki wiórków kokosowych

Obrać mango, usunąć pestkę i zmiażdżyć, przygotować lody w maszynie z pozostałymi ochłodzonymi składnikami.

SORBET

Sorbet można przygotować z prawie wszystkich owoców i soków owocowych, np. z malin, moreli, melonów, kiwi itd. Sorbet musi być stale mieszany podczas zamrażania, aby nie utworzyły się kryształki lodu. Sorbety nie muszą być słodkie i serwuje się je jako deser. Jako danie pośrednie w menu oferuje się np. sorbet pomidorowy lub pomarańczowy z campari. Szczególnie wyborne jest serwowanie kulki sorbetu w szklance szampana.

Przepis podstawowy

Wymieszać 500 ml miazgi owocowej/soku owocowego, 50-100 g cukru (zależnie od smaku i rodzaju owoców), 1-2 łyżki białka i przygotować lody w maszynie.

Dla doprawienia można dodać 1 łyżkę likieru, koniaku, spirytusu malinowego itd.
Gdy stosuje się owoce z puszek, np. ananas nie trzeba z zasady dodawać cukru.

Sorbet truskawkowy

300 g truskawek, 1 łyżka soku z cytryny, 1 łyżka białka, 3 łyżki cukru, 75 ml soku jabłkowego

Zrobić miazgę ze składników i przygotować sorbet.

Sorbet pomarańczowy z campari

500 ml soku pomarańczowego, 100 ml campari, 1-2 łyżki białka, cukier do smaku

Przygotować sorbet w maszynie do lodów i serwować jako odświeżającą przystawkę.

Sorbet Cassis

500 ml miazgi z czarnych porzeczek, sok z 1 cytryny, 50 g cukru, 20 ml Crème de Cassis, 1 białko

Miazgę przetrzeć przez sito, wymieszać z sokiem z cytryny, cukrem i likierem i przygotować sorbet.

Sorbet z kwiatów czarnego bzu

500 ml wody, 200 g cukru pudru, 8-10 baldachów kwiatów czarnego bzu, 1 cytryna, 1 białko

Zagotować cukier z wodą. Kwiaty czarnego bzu umyć, otrząsnąć i zanurzyć w gorącym, ale niegotującym się już syropie cukrowym na 30 minut. Przecedzić przez sito. Dodać sok wyciśnięty z cytryny. Ochłodzić syrop z czarnego bzu. Z zimnego syropu z czarnego bzu i białka przygotować sorbet w maszynie do lodów. Serwować z owocami sezonowymi (n. p.porzeczkami, truskawkami) i dodatkowo kandyzowanymi kwiatami czarnego bzu.

Sorbet z szampana i bazylii

1 pęczek bazylii, 100 g cukru, 200 ml wytrawnego białego wina, 100 ml szampana lub wina musującego, sok z 1 cytryny, 1 białko

Umyte liście bazylii zmiksować w 100 ml białego wina (przy pomocy blendera ESGE-Zauberstab®) i pozostawić na ½ godziny. Zagotować cukier z pozostałym białym winem. Wino z bazylią przelać przez sito o drobnych oczkach, przygotować sorbet z ochłodzonym syropem cukrowym, szampanem, sokiem z cytryny i białkiem w maszynie do lodów i serwować jako przystawkę lub danie pośrednie.
Porada: bez bazylii i z dodatkowym cukrem serwować jako odświeżający deser.

WARUNKI GWARANCJI

Udzielamy na nasze produkty 24 miesięcznej gwarancji od daty zakupu (warunkiem jest zachowanie faktury zakupu lub paragonu) na szkody, które przy użytkowaniu zgodnym z przeznaczeniem wskazują na wadę fabryczną. W czasie trwania gwarancji usuniemy wady materiałowe bądź fabryczne zgodnie z naszym osądem poprzez naprawę lub wymianę.
Gwarancja udzielana jest na produkty sprzedawane na terenie Polski, Niemiec i Austrii. W innych krajach proszę zwrócić się do właściwego Importera. Urządzenia, w których wymagane jest usunięcie wady, proszę przesłać razem z kopią faktury zakupu, na której musi być widoczna data zakupu, z załączonym opisem wady, w oryginalnym pudełku, dobrze zapakowane i na własny koszt na adres serwisu.. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających ze zużycia, użytkowania niezgodnie z przeznaczeniem i nieprzestrzegania wskazówek dotyczących konserwacji i pielęgnacji. Roszczenie gwarancji wygasa, jeżeli naprawa bądź otwarcie przedmiotu będą przeprowadzone przez stronę trzecią. Ewentualne roszczenia użytkownika końcowego wobec sprzedawcy/dealera nie są ograniczone tą gwarancją.

UTYLIZACJA / OCHRONA ŚRODOWISKA

Nasze urządzenia wyprodukowane zostały na wysokim poziomie do długiego użytkowania. Regularna konserwacja i fachowe naprawy poprzez nasz serwis mogą wydłużyć pracę urządzenia. W razie kiedy urządzenie jest uszkodzone i nie nadaje się do naprawy, proszę przestrzegać zaleceń:



Ten produkt nie może być zutylizowany razem z normalnymi odpadami domowymi. Muszą Państwo dostarczyć ten produkt do zbiorczego punktu recyklingowego dla urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Poprzez oddzielne zbieranie i recykling odpadów pomagają Państwo chronić naturalne zasoby i sprawiają, że ten produkt będzie zutylizowany w sposób bezpieczny dla zdrowia i środowiska naturalnego.

Aus dem Hause

UNOLD®